

**LAPORAN KEGIATAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
DI SMK N 6 YOGYAKARTA**

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

1 Juli – 17 September 2014



**Disusun Oleh :
Tri Murhanjati Sholihah
11511241006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta :

Nama : Tri Murhanjati Sholihah
NIM : 11511241006
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6Yogyakarta mulai 1 Juli 2014 sampai 17 September 2014. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Mengetahui,

| | |
|--|--|
| Dosen Pembimbing PPL | Guru Pembimbing |
| <u>Dr. SitiHamidah, M.Pd</u> NIP. 19530820 197903 2 001 | <u>Festiana Ratnasari, S.Pd</u> NIP.19770822 201001 2 006 |
| Kepala Sekolah SMK Negeri 6Yogyakarta | KoordinatorPPL SMK Negeri 6Yogyakarta |
| <u>Dra. Darwestri</u> NIP. 19580731 198703 2 002 | <u>Wiwik Indriyani, M.Si</u> NIP. 19731015 199802 2 003 |

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami ucapkan atas kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada kami sehingga dapat menyelesaikan kegiatan KKN – PPL yang dimulai dari tanggal 1 Juli 2016 sampai dengan 17 September 2014 dengan baik dan lancar.

Laporan kami susun sebagai bentuk pertanggung jawaban atas tugas dan kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program KKN – PPL 2014 di SMK Negeri 6 Yogyakarta kurang lebih dua setengah bulan pada tanggal 1 Juli 2014 sampai dengan 12 September 2014. Diharapkan tulisan pada laporan ini dapat memperkaya wawasan pembaca.

Dalam kegiatan KKN – PPL ini kami menyadari bahwa program kami tidak akan berjalan dengan lancar tanpa ada bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu tersusunnya makalah ini. Semoga Allah SWT memberikan balasan yang terbaik. Perkenankanlah kami mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Drs. Rochmat Wahab selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Bapak Prof. Dr. Suwarna selaku Ketua Unit PPL Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ibu Prapti Karomah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing PPL yang berlokasi di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
5. Ibu Marita
6. Ibu Dra Darwestri selaku kepala sekolah di SMK Negeri 6 Yogyakarta
7. Ibu Wiwik Indriyani, S Pd, M. Pd selaku koordinator KKN-PPL di SMA Negeri 6 Yogyakarta.
8. Bapak dan Ibu Guru Wakil Kepala Sekolah di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan arahan dalam melaksanakan KKN di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
9. Bapak dan Ibu Guru Pembimbing PPL Jurusan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan selama KKN-PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

10. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan dukungan dan arahan selama melaksanakan KKN-PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
11. Semua warga sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah banyak memberikan pengalaman berharga bagi kami semua.
12. Bapak dan Ibu serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan dan doanya kepada kami.
13. Seluruh rekan-rekan TIM PPL SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun 2014. Terimakasih atas semua kerjasamanya dalam melaksanakan KKN-PPL sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar.
14. Semua pihak yang telah membantu kami baik secara langsung atau tidak langsung dalam pelaksanaan KKN-PPL dan penyusunan laporan ini.

Kami menyadari bahwa, penulisan laporan ini memiliki kelemahan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat kami harapkan untuk kemajuan kami dalam pembuatan laporan mendatang. Akhirnya, semoga laporan ini dapat bermanfaat dan berguna bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan KKN-PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya dan semua pembaca pada umumnya.

Yogyakarta, 15 September 2014

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-----------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| ABSTRAK | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Analisis Situasi..... | 2 |
| B. Rumusan Program Kegiatan PPL | 7 |
| BAB II PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL | |
| A. Kegiatan PPL | 8 |
| B. Pelaksanaan | 14 |
| C. Analisis Hasil | 20 |
| D. Refleksi | 22 |
| BAB III PENUTUP | |
| A. Kesimpulan | 24 |
| B. Saran..... | 25 |
| DAFTAR PUSTAKA | 27 |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN | |

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

DI SMK NEGERI 6YOGYAKARTA

OLEH :

Tri Murhanjati Sholihah

11511241006

SMK Negeri 6Yogyakarta, yang beralamatkan di JL. Kenari No. 4 Yogyakarta adalah sekolah kejuruan yang merupakan salah satu lokasi KKN – PPL UNY 2014. KKN-PPL dilaksanakan selama 2,5 bulan pada tanggal 1 Juli 2014 hingga pada tanggal 14 September 2014. Kegiatan KKN meliputi pelaksanaan program yang telah direncanakan dan untuk kegiatan PPL meliputi praktik mengajar dan pembuatan RPP, media pembelajaran, dan administrasi guru.

Tujuan dari kegiatan KKN adalah untuk mengembangkan kemandirian dan menerapkan keahlian yang dimiliki serta kegiatan untuk bersosialisasi dengan orang lain. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk mengembangkan teori yang telah didapat selama perkuliahan, dan untuk mengembangkan diri menumbuhkan kemampuan sebagai bekal untuk menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Setiap mahasiswa PPL sudah ditentukan guru pembimbing oleh sekolah. Guru pembimbing tersebut akan memonitoring mahasiswa PPL selama mengajardi kelas. Namun,sebelum mengajar,mahasiswa wajib membuat perangkat pembelajaran yang meliputi RPP dan media pembelajaran yang di konsultasikan kepada guru pembimbing. Penulis mengajar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan di kelas X Patiseri, X JB 1, X JB 2, X JB 3. Berbagai media pembelajaran sudah disumbangkan dalam berbagai bentuk agar dapat lebih membantu proses KBM di SMK N 6 Yogyakarta. Media tersebut juga akan lebih mempermudah guru dalam mengajar karena siswa akan lebih memahami lagi.

Kata Kunci : KKN-PPL UNY 2014, SMK N 6 Yogyakarta, Individu

BAB I

PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan yang tidak dapat dipisahkan dari program perkuliahan dan keharusan bagi setiap mahasiswa yang menempuh jenjang Strata Satu (S1) Kependidikan pada lembaga Perguruan Tinggi. Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) yang merupakan salah satu perguruan tinggi dan merupakan metamorphosis dari IKIP Yogyakarta juga mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan program KKN-PPL.

Program KKN –PPL dilakukan sebagai wujud pengabdian kepada masyarakat dan juga sebagai terhadap pendidikan nasional. Sesuai dengan visi dan misi UNY, bahwa produktivitas tenaga kependidikan, khususnya calon guru, baik dalam segi kualitas, maupun kuantitas tetap menjadi perhatian utama universitas. Hal ini dapat ditunjukkan dengan adanya beberapa usaha pembaruan, peningkatan dalam bidang keguruan seperti: Pengajaran Mikro (micro teaching), Kuliah Kerja Nyata (KKN), dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah, yang diarahkan untuk mendukung terwujudnya tenaga kependidikan yang profesional..

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) bertujuan untuk melatih mahasiswa untuk menetapkan pengetahuan dan kemampuan yang telah dimiliki dalam suatu proses pembelajaran sesuai bidang studinya masing-masing sehingga mahasiswa mendapatkan pengalaman faktual yang dapat digunakan sebagai dasar untuk mengembangkan diri sebagai calon tenaga kependidikan yang sadar akan tugas dan tanggung jawabnya sebagai tenaga akademis dalam dunia pendidikan.

Kegiatan PPL merupakan wawasan untuk memproses menjadi calon- calon guru masa depan. Berproses untuk menyiapkan program yang berkaitan dengan bidang pengajaran dan pemberdayaan potensi yang dimiliki sekolah tersebut. Disinilah PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar, yaitu administrasi guru yang meliputi Kontrak pembelajaran, analisis hasil evaluasi, RPP, silabi, dll. Untuk membuat Rencana Pelaksanaan Pembelajaran perlu diadakannya observasi kelas dan konsultasi kepada guru pembimbing. Semua itu untuk mendapatkan hasil yang maksimal dan pelaksanaannya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Guru yang profesional akan tercipta apabila calon-calon guru yang ada dapat menguasai keterampilan dasar dalam mengajar. Mahasiswa sebagai

calon guru hendaknya dapat menguasai 10 ketrampilan dasar mengajar yang meliputi membuka dan menutup pelajaran, menjelaskan, memberikan penguatan, menggunakan media, menyusun dan melaksanakan skenario pembelajaran, mengadakan variasi, membimbing diskusi, mengelola kelas dan mengevaluasi. Salah satu cara untuk mengasah 10 ketrampilan dasar mengajar adalah dengan cara mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL).

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang mencetak calon – calon guru, untuk mencetak calon – calon guru yang profesional, UNY mengadakan program praktik pengalaman lapangan (PPL). Program PPL merupakan bagian dari mata kuliah pendidikan yang berbobot 3 SKS. Mata Kuliah ini wajib ditempuh oleh mahasiswa jalur kependidikan. Materi yang ada meliputi program mengajar teori dan praktek di kelas maupun bengkel dengan dikontrol oleh guru pembimbing. Tujuan mata kuliah ini memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa, terutama dalam hal pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidangnya, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah. Mahasiswa juga diharapkan dapat membuat seperangkat administrasi guru.

A. Analisis Situasi

1. Sejarah Singkat dan Profil Sekolah

Pada pelaksanaan kegiatan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sesuai dengan ketentuan yang berlaku yaitu untuk kegiatan awal adalah melakukan observasi di sekolah. Observasi langsung yang dilakukan secara individu maupun kelompok ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis situasi serta kondisi riil di lapangan. Hal ini bertujuan agar para mahasiswa peserta PPL mendapatkan gambaran fisik maupun psikis dari seluruh warga sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta. Observasi ini meliputi kondisi fisik sekolah, tata tertib yang berlaku, proses kegiatan belajar mengajar dan kegiatan-kegiatan yang ada di sekolah. Hasil observasi ini nanti yang akan menjadi acuan dalam menyusun program dan rencana kegiatan di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

SMK Negeri 6 Yogyakarta yang dulunya bernama SKKA Negeri Yogyakarta ini merupakan salah satu sekolah menengah tertua di Yogyakarta dan cukup mempunyai nama di dunia industri baik swasta maupun pemerintah. SMK Negeri 6 Yogyakarta beralamatkan di Jalan Kenari No. 4 Yogyakarta. Alumni sekolah ini banyak tersebar di seantero Indonesia dan mampu memimpin di bidang industri maupun pemerintahan. Sekolah yang gedungnya anggun dan berwibawa ini berdiri dan diresmikan oleh Menteri P dan K pada 22 Mei 1973.

2. Gedung dan Fasilitas Sekolah

SMK Negeri 6 Yogyakarta mempunyai luas bangunan total 6.325 m² utama (bangunan sekolah) 500 m² untuk luas bangunan tambahan (Edotel). Gambaran umum SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki bangunan bertingkat dengan lorong-lorong yang tersebar disetiap bangunan untuk menghubungkan ruang satu dengan ruang yang lainnya. Berikut ini adalah data bangunan fisik di SMK Negeri 6 Yogyakarta :

Tabel 1. Daftar Ruangan di SMK Negeri 6 Yogyakarta

| No | Nama Ruang | Jumlah | Keterangan |
|----|----------------------------|--------|------------|
| 1 | Kepala Sekolah | 1 | Baik |
| 2 | Tata Usaha | 1 | Baik |
| 3 | BP/BK | 1 | Baik |
| 4 | Perpustakaan | 1 | Baik |
| 5 | Praktik | 17 | Baik |
| 6 | Teori | 22 | Baik |
| 7 | Guru | 1 | Baik |
| 8 | UKS | 1 | Baik |
| 9 | Agama Non Islam | 2 | Baik |
| 10 | OSIS | 1 | Baik |
| 11 | Koperasi Siswa | 1 | Baik |
| 12 | Kamar Mandi | 20 | Baik |
| 13 | Pertemuan / AULA | 2 | Baik |
| 14 | Gudang | 4 | Baik |
| 15 | Sanggar | 3 | Baik |
| 16 | Mushola | 1 | Baik |
| 17 | Prakir | 1 | Baik |
| 18 | Motor penggerak Water Torn | 2 | Baik |
| 19 | Lapangan | 1 | Baik |
| 20 | Edotel (Hotel) | 1 | Baik |

Sarana pembelajaran yang digunakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta cukup mendukung bagi tercapainya proses belajar mengajar, karena ruang

teori dan praktik terpisah. fasilitas-fasilitas yang tersedia di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain :

a. Media Pembelajaran

Media pembelajaran yang ada antara lain *white board*, *LCD*, modul, komputer, *job sheet* dan alat-alat peraga lainnya.

b. Laboratorium

Setiap program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta memiliki laboratorium sebagai kegiatan pembelajaran praktik. Laboratorium yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Laboratorium Jurusan, Laboratorium Bahasa, Laboratorium Komputer.

c. Lapangan olahraga dan AULA

d. Ruang bimbingan dan konseling

Bimbingan konseling ditujukan kepada siswa yang mempunyai masalah dengan kegiatan belajarnya.

e. Perpustakaan

Koleksi buku-buku yang dimiliki antara lain ensiklopedia, kamus, fiksi, bahasa, sosial, teknik, ilmu sosial, filsafat, teknik keterampilan dan karya umum. Dalam perpustakaan juga terdapat poster-poster motivasi membaca, lemari katalog, penitipan tas, meja dan kursi untuk membaca, satu set meja petugas perpustakaan dan data statistik kegiatan perpustakaan SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada tahun ajaran baru 2014/2015 lokasi perpustakaan dipindahkan ke gedung yang baru (Aula Bawah).

f. Kelas teori dan gambar

g. Unit Kesehatan Sekolah (UKS)

Fasilitas-fasilitas yang mendukung di UKS antara lain 3 tempat tidur, 1 tandu lipat, 1 almari obat-obatan, air minum, alat ukur badan dan lain-lain.

h. Tempat Ibadah

Selain fasilitas di atas, di sekolah ini juga terdapat wifi yang sudah mencakup seluruh area sekolah dan dapat digunakan oleh para guru karyawan serta para siswa.

3. Potensi Siswa

SMK Negeri 6 Yogyakarta seperti sekolah menengah kejuruan yang lainnya yang bergerak dibidang seni, kerajinan dan pariwisata pada

umumnya mayoritas siswanya adalah perempuan dan beberapa persen siswa laki-laki. Para siswa juga berasal dari berbagai daerah baik dari daerah Yogyakarta maupun dari luar daerah Yogyakarta. Perbedaan latar belakang dari siswa tentu menimbulkan karakter-karakter yang berbeda pula pada masing-masing siswa. Sehingga perlu adanya pendekatan dan bimbingan yang sesuai untuk mencapai keberhasilan proses belajar mengajar di sekolah.

Jumlah siswa keseluruhan ada \pm 1240 siswa yang terdiri dari kelas X, kelas XI dan kelas XII. Program studi keahlian yang ada di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain Pariwisata yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Tata Boga yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Jasa Boga dan Patiseri, Tata Kecantikan yang dibagi menjadi 2 jurusan yaitu Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut dan Tata Busana (Busana Butik).

Untuk menambah cakrawala pengetahuan dan mendukung penggalan potensi serta mendorong munculnya kreatifitas dari siswa diadakan pelatihan dan penyuluhan bagi siswa. Berdasarkan data observasi yang didapat, untuk periode 2011-2013 sebanyak 25 siswa mendapat prestasi yang membanggakan di berbagai bidang keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perlombaan yang ada di tingkat kota, provinsi sampai tingkat nasional. Selain perlombaan dalam bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang non akademik seperti bidang paskibraka, tonti, pramuka dan yang lainnya.

4. Kegiatan Ekstrakurikuler

Pengembangan potensi siswa tidak hanya dalam bidang akademik saja, namun perlu juga pengembangan potensi dalam bidang non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu wadah pengembangan potensi non akademik.

Kegiatan kesiswaan yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta antara lain OSIS (Organisasi Siswa Intra Sekolah), TONTI (Pleton Inti), ROHIS (Rohani Islam), KLH (Kelestarian Lingkungan Hidup), KIR (Kelompok Ilmiah remaja), Ambalan, PMR (Palang Merah Remaja), PKS (Patroli Keamanan Sekolah), Olah raga (basket, sepak bola, volly), Band dan Karawitan, KKI (Khusinryu Karate-Do Indonesia), PB. Sinar Putih dll.

Kegiatan ekstrakurikuler ini dilaksanakan di luar jam belajar mengajar (setelah jam 1) dan mayoritas diikuti oleh siswa kelas 1 dan kelas 2. Beberapa kegiatan itu diharapkan dapat menjadi wadah untuk menampung dan menyalurkan bakat serta aspirasi dari para siswa. Organisasi siswa tertinggi di sekolah ini adalah OSIS.

5. Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta

a. Visi

Menjadi SMK Adiwiyata. Menghasilkan lulusan yang berakhlak mulia, berjiwa entrepreneur dan kompetitif di dunia kerja.

b. Misi

- Menyiapkan SDM yang : “PRODUKTIF” (Profesional, Ramah Lingkungan, Orientasi Ke Depan, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif, Tangguh, Inovatif.
- Menciptakan suasana yang “BERIMAN” (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, dan Nyaman.

6. Fungsionaris Sekolah

Kepala sekolah dibantu oleh beberapa wakil kepala sekolah per bidang yang dibawahinya. Staf TU, Kepala koordinator Program, Kepala Bursa Tenaga Kerja dan Praktik Kerja Industri. Pada masing-masing jurusan dipimpin oleh satu kepala jurusan.

7. Guru dan Karyawan

Jumlah guru di SMK ada \pm 113 guru dan masing-masing guru mengampu sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Guru yang mengampu mata diklat rata-rata berlatar pendidikan S1 (sarjana), sedangkan untuk karyawan rata-rata lulusan SMA dan D3. Jumlah karyawan \pm 59 karyawan. Guru dan karyawan rata-rata mempunyai diklat komputer temporer dan bahasa Inggris.

8. Sistem Persekolahan

Kegiatan belajar mengajar berlangsung selama 52-60 jam per minggu. Sebelum memulai proses kegiatan belajar mengajar, seluruh warga sekolah menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini sebagai salah satu pembentukan karakter bagi para siswa dan menciptakan rasa cinta tanah air

pada setiap personil sekolah. Jam efektif sekolah dimulai pukul 07.15 WIB. Setiap jurusan menyelenggarakan KBM dengan sistem blok maka terdapat penyesuaian terhadap jam masuk dan jam pulang sekolah. Sistem pembelajaran untuk setiap jurusan berbeda-beda, seperti untuk jurusan Pariwisata dan Kecantikan sistem pembelajarannya bersifat reguler, sedangkan untuk jurusan Tata Boga dan Tata Busana bersifat blok semesteran.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Rumusan program kerja KKN-PPL berdasarkan analisis hasil observasi sekolah yang dilaksanakan pada tanggal 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014 adalah sebagai berikut:

1. Rumusan Program PPL Program Studi Pendidikan Teknik Boga

a. Persiapan Mengajar

- 1) Pengajaran Mikro
- 2) Pembekalan PPL
- 3) Observasi Sekolah
- 4) Pembuatan perangkat persiapan mengajar
- 5) Konsultasi dan bimbingan

b. Praktik Mengajar

- 1) Praktik mengajar terbimbing
- 2) Praktik mengajar mandiri

c. Pengembangan Materi Ajar

Memberikan pengembangan terhadap materi ajar yang disampaikan kepada siswa untuk kegiatan belajar-mengajar.

d. Penyusunan Laporan PPL

Penyusunan laporan PPL dilakukan sebagai pertanggungjawaban mahasiswa terhadap kegiatan praktik mengajar PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta selama periode 2 Juli 2014 sampai dengan tanggal 17 September 2014.

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. KEGIATAN PPL

1. Persiapan Program dan Kegiatan PPL

Persiapan sangat diperlukan oleh mahasiswa sebelum diterjunkan secara langsung ke sekolah untuk melaksanakan praktik PPL. Sebelum penerjunan PPL secara langsung ke sekolah, maka sebelumnya mahasiswa melakukan persiapan, yang meliputi kegiatan observasi kondisi sekolah, observasi kelas, pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan persiapan mengajar.

Pelaksanaan PPL memerlukan persiapan-persiapan agar pelaksanaannya dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu diperlukan persiapan-persiapan sebagai berikut:

a. Pengajaran Mikro / *Micro Teaching* (PPL 1)

Micro Teaching/ pengajaran mikro merupakan pengajaran yang dilaksanakan dengan membagi mahasiswa ke dalam kelompok-kelompok kecil. Pengajaran ini bertujuan untuk melatih mahasiswa dalam melakukan kegiatan pembelajaran sebelum terjun ke lapangan secara langsung di sekolah.

Pelaksanaan *micro teaching* dilakukan dalam kelompok kecil dengan anggota mahasiswa sebanyak 10-16 orang. *Micro teaching* yang bertujuan agar mahasiswa lebih fokus dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran. Dengan adanya pembelajaran *micro teaching*, maka diharapkan mahasiswa memperoleh bekal/ pengalaman dan telah mempersiapkan mental sebelum terjun langsung ke sekolah.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicoba dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik segi materi maupun penyampaian atau metode

mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL yaitu harus lulus dalam matakuliah *micro teaching*.

b. Pembekalan

Kegiatan pembekalan merupakan salah satu persiapan yang diselenggarakan oleh lembaga UNY, dilaksanakan dalam bentuk pembekalan KKN dan PPL yang dilaksanakan di ruang kuliah kampus PTBB UNY tanggal 25 Juni 2013 oleh Dosen Pembimbing KKN – PPL UNY. Dalam kegiatan pembekalan, DPL memberikan arahan kepada mahasiswa mengenai hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta. DPL membuka forum tanya jawab dengan mahasiswa agar mahasiswa dapat menyampaikan hal-hal yang belum diketahui dalam pelaksanaan PPL di Sekolah.

c. Observasi

Sebelum praktikan melaksanakan kegiatan PPL, mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan pengamatan atau observasi. Observasi yang dilakukan pada masa pra-PPL wajib dilaksanakan. Selain itu juga terdapat observasi ketika pelaksanaan. Observasi tersebut dimaksudkan agar mahasiswa dapat merancang program PPL sesuai dengan situasi dan kondisi di lapangan. Observasi dibagi menjadi dua macam, yaitu:

1) Observasi Lingkungan Sekolah

Observasi lingkungan sekolah dilaksanakan pada tanggal 5 - 9 Mei 2014. Tujuan observasi adalah untuk mengetahui kondisi sekolah secara mendalam agar mahasiswa dapat menyesuaikan diri pada pelaksanaan PPL di sekolah. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam observasi itu adalah lingkungan fisik sekolah, sarana prasarana sekolah, dan kegiatan belajar mengajar secara umum.

2) Observasi Pembelajaran di Kelas

a) Observasi Pra KKN-PPL

Observasi pembelajaran di kelas bertujuan agar mahasiswa dapat secara langsung melihat dan mengamati proses belajar dalam kelas. Observasi kelas dilaksanakan tanggal 9 Februari di kelas XI Jasa Boga. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara

guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

1. Perangkat Pembelajaran

- a. Satuan Pembelajaran.
- b. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

2. Proses Pembelajaran

- 1) Proses Pembelajaran

- a) Membuka Pelajaran

Sebelum pelajaran dibuka, terlebih dahulu siswa melakukan doa bersama dan menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya secara serentak yang dikoordinir melalui *speaker* yang disediakan di masing-masing kelas. Setelah itu, guru melakukan presensi kehadiran siswa.

- b) Penyajian Materi

Materi disajikan oleh guru dalam bentuk yang bervariasi. Materi dapat disajikan melalui media ajar *power point*, dalam bentuk *softcopy*, maupun dalam bentuk *hardcopy* (berupa modul atau *jobsheet*).

- c) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan bervariasi, yaitu ceramah, diskusi dan Tanya jawab.

- d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan oleh guru saat menyajikan materi adalah Bahasa Indonesia. Selain Bahasa Indonesia, digunakan juga Bahasa Jawa sebagai selingan agar guru lebih interaktif dengan siswa.

- e) Penggunaan Waktu

Waktu yang tersedia selama proses belajar-mengajar digunakan secara maksimal dan efektif oleh guru untuk menyampaikan materi, berinteraksi dengan siswa dan memotivasi siswa

f) Gerak

Selama proses belajar-mengajar, guru bergerak secara aktif di dalam ruang kelas. Guru tidak hanya berdiri di depan kelas, tapi juga bergerak mendekati siswa. Selain itu, dalam menerangkan materi, guru juga menggunakan gerak tubuh agar siswa lebih tertarik dan cepat memahami materi yang disampaikan.

g) Cara Memotivasi siswa

Selama pembelajaran, guru banyak memotivasi siswa secara langsung maupun secara tidak langsung melalui cerita-cerita yang disampaikan untuk meningkatkan dan memotivasi siswa untuk giat belajar.

h) Teknik Bertanya

Guru sesekali memberikan pertanyaan kepada siswa untuk memancing pengetahuan siswa terhadap materi yang akan disampaikan. Selain itu, guru juga sesekali bertanya untuk mengetahui pemahaman siswa akan materi yang dipelajari.

i) Teknik penguasaan Kelas

Guru menguasai kelas dengan sangat baik. Guru dapat mengkondisikan siswa untuk serius selama proses pembelajaran. Guru juga dapat mengkondisikan kelas dalam suasana santai saat selingan pelajaran.

j) Penggunaan Media

Saat proses pembelajaran, guru menggunakan media seperti whiteboard dan LCD.

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Dalam mengevaluasi hasil belajar siswa, guru memberikan pertanyaan-pertanyaan dalam kelas dan memberikan tugas yang dikerjakan siswa di rumah.

l) Menutup Pelajaran

Sebelum menutup pelajaran, guru dan siswa *me-review* apa saja yang telah dipelajari pada pertemuan kali ini. Guru juga memberikan

gambaran apa saja yang akan dipelajari pada pertemuan berikutnya. Pelajaran kemudian ditutup dengan doa bersama.

2) Perilaku Siswa

a) Perilaku Siswa di Dalam Kelas

Di dalam kelas umumnya siswa dalam suasana kondusif untuk belajar. Beberapa siswa mungkin bersikap tidak memperhatikan dan rebut namun dapat segera diatasi oleh guru agar kembali kondusif.

b) Perilaku Siswa di Luar Kelas

Di luar kelas, siswa bersikap aktif namun tetap santun dan menghormati guru.

3) Bimbingan Mikro/ PPL

Bimbingan mikro/PPL merupakan wadah bagi mahasiswa PPL untuk membicarakan masalah yang dihadapi selama PPL dengan dosen mikro/ pembimbing PPL. Melalui bimbingan mikro, dapat dicari penyelesaian dari masalah yang dihadapi, khususnya masalah-masalah yang terkait selama PPL.

4) Persiapan Mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL diharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a) Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kekurangan

selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b) Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c) Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar.

Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X JB 3 dan XI JB 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 6 Yogyakarta, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013. Materi yang diberikan oleh guru pembimbing kepada praktikan yaitu daging dan olahannya dan unggas dan olahannya.

d) Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar

penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e) Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok

Alat evaluasi yang diberikan oleh praktikan berupa post test diskusi, post test dengan metode pembelajaran mix and match, dan metode tanya jawab secara spontan dari guru ke siswa.

B. Pelaksanaan PPL

Berdasarkan rumusan program dan rancangan kegiatan PPL dilaksanakan selama kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta, pada umumnya seluruh program kegiatan dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Pelaksanaan kegiatan PPL akan dibahas secara detail, sebagai berikut :

a. Praktik Mengajar

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 14 Agustus sampai 15 September 2014. Praktikan dibimbing oleh guru pembimbing. Praktikan melakukan praktik mengajar di kelas X JB 1, X JB2, X JB 3 dan X Patiseri dengan alokasi waktu sebanyak 72 jam dengan 24 kali pertemuan. Berikut adalah deskripsi praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan.

| No | Tanggal | Kelas yang diampu | Jam pelajaran ke- | Kegiatan |
|----|-----------------|-------------------|-------------------|---|
| 1. | 7 Agustus 2014 | X Patiseri | 1-3 | Mempelajari materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan peubahan bahan makanan, pengaruh bagian |
| | 8 Agustus 2014 | X JB 2 | 3-5 | |
| | 11 Agustus 2014 | X JB 3 | 2-4 | |
| | | X JB1 | 6-8 | |

| | | | | |
|----|---|--|----------------------------------|---|
| | | | | daging dengan teknik pengolahan Metode : ceramah dan diskusi |
| 2. | 14 Agustus 2014 15 Agustus 2014 18 Agustus 2014 | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB 1 | 1-2 3-5 2-4 6-8 | Diskusi dan presentasi materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan Metode : diskusi dan presentasi |
| 3. | 21 Agustus 2014 22 Agustus 2014 25 Agustus 2014 | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB 1 | 1-2 3-5 2-4 6-8 | 1.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah 2.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang dibungkus dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit 3.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit 4.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | | | | <p>benar</p> <p>Metode : Discovery dan diskusi mix and match</p> |
| 4. | <p>28 Agustus 2014</p> <p>29 Agustus 2014</p> <p>1 september 2014</p> | <p>X Patiseri</p> <p>X JB 2</p> <p>X JB 3 X JB 1</p> | <p>1-3</p> <p>3-5</p> <p>2-4</p> <p>6-8</p> | <p>Diskusi dan presentasi materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan unggas</p> <p>Metode : diskusi presentasi</p> |
| 5. | <p>4 September 2014</p> <p>5 september 2014</p> <p>8 september 2014</p> | <p>X Patiseri</p> <p>X JB 2</p> <p>X JB 3 X JB1</p> | <p>1-3</p> <p>3-5</p> <p>2-4</p> <p>6-8</p> | <p>1.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah.</p> <p>2.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah direbus selama 15 menit</p> <p>3.Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam dan sosis ayam.</p> <p>4.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan</p> |

| | | | | |
|----|---|--|----------------------------------|---------------------------------------|
| | | | | benar Metode : STAD, discovery |
| 6. | 11 September 2014 12 september 2014 15 september 2014 | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB 1 | 1-3 3-5 2-4 6-8 | Ulangan Harian Remidi Pengayaan |

Dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran, metode yang digunakan adalah ceramah, latihan soal / *post test*, diskusi, dan tanya jawab. Masukan yang sering diberikan oleh guru pembimbing berkaitan dengan penyampaian materi dan pengaturan waktu.

Praktik mengajar yang dimaksud adalah praktik mengajar di dalam kelas. Praktik mengajar di dalam kelas dilakukan secara terbimbing, artinya dalam pelaksanaan pembelajaran di kelas, guru pembimbing mendampingi atau memberikan pengawasan dan evaluasi. Kegiatan praktik mengajar meliputi:

1) Membuka Pelajaran:

- a) Membuka pelajaran dengan salam dan doa

Sebelum memulai pelajaran, praktikan mengucapkan salam dan memimpin berdoa yang dipimpin oleh salah satu siswa dikelas dan ditunjuk secara spontan

- b) Presensi

Untuk mengetahui siapa yang absen atau tidak hadir pada pelajaran pengetahuan bahan makanan, sebelum menyampaikan materi praktikan meluangkan waktu untuk mengabsen siswa

- c) Menyampaikan Tujuan Pembelajaran

Agar siswa termotivasi untuk mengikuti pelajaran yang akan disampaikan oleh praktikan, praktikan menyampaikan tujuan pembelajaran beserta skor nilai baik skor nilai afektif maupun skor nilai post test.

2) Kegiatan Inti:

Praktikan menyampaikan pelajaran dengan baik dan memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya, membuat kelompok kecil, menjelaskan aturan diskusi maupun aturan praktek

3) Penutup

a) Menyimpulkan kegiatan pembelajaran

Menyimpulkan kegiatan pembelajaran bersama dengan siswa, dengan memberi pertanyaan kecil berupa review ulang materi yang sudah disampaikan

b) Memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya

Memberikan tugas berupa materi yang akan dibahas selanjutnya

c) Salam

Mengucapkan salam penutup dan terimakasih.

b. Pendekatan, Metode, dan media pembelajaran

Pendekatan yang digunakan dalam mengajarkan materi adalah pendekatan *Contekstual Teaching Learning* (CTL). Pendekatan metode ini bertujuan untuk menggali pengetahuan siswa pada kehidupan sehari-hari yang sering ditemui oleh siswa, sehingga akan memberikan kompetensi kepada siswa dalam menghadapi permasalahan yang sesuai dengan materi yang diajarkan, penggunaan pendekatan ini juga dimaksudkan untuk menambah keaktifan siswa di dalam kelas. Metode yang digunakan adalah metode *Students Teams – Achievement Deevision* (STAD).

STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan metode ceramah, *questioning* dan diskusi. Sebelum pembelajaran dimulai peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok tim. Kegiatan pembelajaran dimulai dengan penyajian materi oleh guru.

Media yang digunakan pada pembelajaran di kelas X adalah White Board, modul, handout, jobsheet dan *powerpoint* pada pelajaran pengetahuan bahan makanan.

c. Umpan Balik Pembimbing

Setelah melaksanakan praktik mengajar, praktikan mendapat pengarahan dari guru pembimbing mengenai hasil evaluasi dalam mengajar sehingga praktikan mengetahui kelemahan dalam mengajar. Pengarahan ini bertujuan agar praktikan dapat memperbaiki kesalahan dan kekurangan yang ada sehingga selanjutnya praktikan mampu meningkatkan kualitas mengajar.

d. Evaluasi

Pada tahap ini, praktikan dinilai oleh guru pembimbing, baik dalam membuat persiapan mengajar, melakukan aktifitas mengajar di kelas, penguasaan materi, kepedulian terhadap siswa, maupun penguasaan kelas. Praktikan juga melakukan evaluasi terhadap murid-murid dengan memberikan tugas baik individu maupun berkelompok. Hal tersebut dilakukan guna mengetahui sejauh mana kemampuan siswa yang telah diajar selama pelaksanaan PPL dalam menyerap materi yang diberikan.

e. Penyusunan Laporan

Tindak lanjut dari program PPL adalah penyusunan laporan sebagai pertanggungjawaban atas kegiatan PPL yang telah dilaksanakan. Laporan PPL berisi kegiatan yang dilakukan selama PPL. Laporan ini disusun secara individu dengan persetujuan guru pembimbing, koordinator PPL sekolah, Kepala Sekolah, dan DPL-PPL Jurusan.

f. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilakukan pada tanggal 14 September 2014 oleh pihak UPPL yang diwakilkan pada DPL-PPL masing-masing.

C. Analisis Hasil

Selama pelaksanaan PPL dengan menjalani profesi sebagai guru, memberikan banyak pengalaman dan gambaran yang jelas bahwa profesi guru bukan hanya menuntut penguasaan materi dan metode pembelajaran saja, tetapi juga menuntut kemampuan mengatur waktu, mengelola kelas, berinteraksi dengan warga sekolah, dan mempersiapkan segala administrasi guru.

Praktik mengajar dilakukan mulai tanggal 8 Agustus 2014 sampai dengan 15 September 2014. Praktikan telah mengajar sebanyak 24 kali dan mengisi jam kosong 0 kali. Jadwal mengajar praktikan sebanyak jam pelajaran dengan 6 kali pertemuan di kelas X Patiseri, 6 kali pertemuan di kelas X JB 1, 6 kali pertemuan di X JB 2, 6 kali pertemuan di X JB3..

Praktikan menggunakan buku selama kegiatan mengajar yaitu :

1. Modul Restoran

Prihastuti Ekawatiningsih, dkk. 2008. Restoran Jilid 2. Direktorat Pendidikan sekolah menengah kejuruan, direktorat jenderal manajemen pendidikan dasar dan menengah, departemen Pendidikan Nasional:2 Jakarta.

2. Tata Boga

3. Tata Laksana Makanan, Sri Maryati, 2000

4. Meat cook book, des mines 1974

5. Pengetahuan barang makanan, W.J. Corputty, 1977

6. Bahan Ajar Andian. 2010. Pengetahuan Bahan Pangan. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

Selama praktik mengajar di kelas, praktikan tidak mengalami hambatan yang sulit, hanya diawal pertemuan praktikan dalam proses pembelajaran masih belum sesuai dengan RPP. Setelah melakukan konsultasi dengan guru pembimbing, praktikan mendapatkan arahan tentang cara melaksanakan kegiatan pembelajaran agar sesuai dengan RPP. Praktikan juga berkonsultasi mengenai metode yang akan diterapkan pada pertemuan selanjutnya. Metode dapat berjalan dengan baik apabila praktikan bisa menguasai kelas. Konsultasi memberikan manfaat bagi praktikan dalam praktik mengajar agar kelemahan selama mengajar dapat diperbaiki. Sehingga pada pertemuan selanjutnya praktikan dapat mengajar lebih baik.

Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 6 Yogyakarta menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya ada beberapa siswa yang terlihat acuh dan ramai sendiri ketika dijelaskan. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

- a. Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
- b. Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
- c. Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

Selama kegiatan PPL, praktikan mendapatkan banyak manfaat dan pengetahuan. Menjadi seorang tenaga pendidik yang baik bukan hanya dengan dapat mengajar dengan baik, karena diperlukan penguasaan materi dan pemilihan metode yang tepat sehingga materi dapat dengan mudah diterima dan dipahami oleh siswa. Selain itu, juga harus dapat mengelola kelas sehingga proses mengajar tidak terganggu. Untuk dapat melaksanakan proses mengajar yang baik maka diperlukan persiapan yang matang sebelum mengajar.

Kesulitan, hambatan, dan tantangan dalam melaksanakan program PPL dapat diatasi dengan baik dengan bimbingan guru pembimbing lapangan, beserta dosen pembimbing lapangan. Mahasiswa telah berusaha mengoptimalkan kemampuannya dalam melaksanakan program ini. Secara ringkas, rincian praktik mengajar yang telah terlaksana adalah sebagai berikut:

- a. Praktik Mengajar: dimulai tanggal 8 Agustus – 15 September 2014. Setiap mahasiswa mempunyai guru pembimbing dalam kegiatan pembelajaran di kelas. Jumlah jam mengajar per minggu disesuaikan dengan jumlah jam pelajaran untuk masing-masing mata pelajaran yang diampu.
- b. Pembuatan atau Penambahan Media Pembelajaran, berupa media dan alat pembelajaran yang dapat digunakan untuk memperlancar kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan ini hanya dilaksanakan oleh beberapa mahasiswa PPL dibawah bimbingan dari guru pengampu mata pelajaran yang bersangkutan.
- c. Administrasi guru, mahasiswa belajar melaksanakan administrasi guru seperti pengisian kemajuan kelas, pengisian perangkat administrasi guru

seperti presensi siswa, daftar nilai dan rekapitulasi hasil evaluasi tes formatif.

- d. Jumlah pertemuan/jam praktik mengajar mahasiswa tergantung dengan kesepakatan guru pembimbing lapangan masing-masing. Pelaksanaannya sesuai dengan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran) yang telah dirancang.

D. Refleksi

1. Faktor Pendukung

- a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan.
- b. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru.
- c. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.

2. Faktor Penghambat

Media pembelajaran yang digunakan terbatas karena sarana dan prasarana sekolah yang kurang. Walaupun demikian selama praktik PPL, praktikan masih mengalami beberapa hambatan atau permasalahan, antara lain:

Permasalahan dan cara Mengatasi

- a. Masalah yang timbul pada kegiatan PPL ini antara lain :
 - 1) Kemampuan siswa dalam menerima materi tidak sama.
 - 2) Setiap kelas mempunyai sifat yang berbeda.
 - 3) Ada beberapa siswa dalam kelas yang ramai pada waktu pelajaran sedang berlangsung.
- b. Untuk mengatasi masalah tersebut, mahasiswa praktikan melakukan hal-hal berikut :

- 1) Melakukan pendekatan interpersonal untuk mendorong siswa agar lebih giat lagi belajarnya.
- 2) Pada saat belajar menggunakan model pembelajaran yang dapat membuat siswa aktif.
- 3) Gaya mengajar untuk masing-masing kelas harus berbeda, menyesuaikan karakteristik siswa di tiap-tiap kelas.
- 4) Penyampaian materi harus pelan-pelan.
- 5) Memberikan peringatan agar tidak ramai pada waktu pelajaran.
- 6) Praktikan mengajak komunikasi dengan setiap siswa yang ramai sehingga siswa tersebut akan merasa lebih diperhatikan.

BAB III

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan KKN - PPL Universitas Negeri Yogyakarta 2014 dimulai tanggal 1 Juli sampai dengan 17 September 2014 berlokasi di SMK N 6 Yogyakarta. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh praktikan selama masa observasi, praktikan memperoleh gambaran tentang situasi dan kondisi kegiatan belajar mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan kelas X Patiseri, X JB 1, X JB 2, X JB yang berada di SMK N 6 Yogyakarta. Setelah melaksanakan Praktik Pengalaman apangan (PPL) di SMK N 6 Yogyakarta, banyak pengalaman yang praktikan dapatkan mengenai situasi dan permasalahan pendidikan di suatu sekolah.

Program kerja PPL yang berhasil dilakukan adalah penyusunan rencana pembelajaran, penyusunan pelaksanaan pembelajaran, praktik mengajar dan mengadakan evaluasi pembelajaran. Dari kegiatan PPL terpadu yang dilaksanakan selama 2 ½ bulan (dari tanggal 1 Juli sampai 17 September 2014), maka dapat dibuat suatu kesimpulan sebagai berikut :

1. Program PPL

Dari pelaksanaan PPL di SMK N 6 Yogyakarta dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a. Kegiatan PPL merupakan wadah bagi mahasiswa untuk mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan atau praktik kependidikan.
- b. Kegiatan PPL merupakan salah satu sarana untuk menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan keterampilan professional.
- c. Membantu praktikan untuk belajar bagaimana berinteraksi dengan siswa baik di kelas (dalam proses pembelajaran) maupun di luar kelas (luar jam belajar) sehingga mahasiswa sadar akan perannya sebagai pengajar dan pendidik yang wajib memberikan teladan dan sebagai pengayom siswa di sekolah.

B. SARAN

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan KKN-PPL, maka penulis memberikan saran-saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah

- a) Peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara pihak sekolah dengan mahasiswa KKN-PPL.
- b) Perlunya peningkatan penggunaan media pembelajaran yang sudah ada di sekolah dan penggunaan variasi metode pembelajaran sehingga dapat menarik siswa untuk giat belajar.
- c) Sarana dan prasarana yang sudah ada, hendaknya dapat dimanfaatkan dengan lebih efektif.
- d) Sekolah perlu mempertahankan pembinaan iman dan takwa serta penanaman tata krama warga sekolah khususnya siswa yang selama ini sudah berjalan sangat bagus. Selain itu, kedisiplinan pihak sekolah perlu ditingkatkan agar siswa memiliki kedisiplinan dan menunjang proses pembelajaran agar tujuan sekolah dan pembelajaran dapat tercapai.
- e) Kegiatan belajar mengajar maupun pembinaan minat dan bakat siswa hendaknya lebih ditingkatkan lagi kualitasnya agar prestasi yang selama ini diraih bisa terus dipertahankan.

2. Bagi Mahasiswa

- a) Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
- b) Membina kebersamaan dan kekompakan baik diantara mahasiswa KKN-PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
- c) Persiapan mengajar perlu ditingkatkan dan dipersiapkan dengan sungguh-sungguh agar ketika praktek mengajar dapat berjalan dengan baik
- d) Mahasiswa KKN – PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan KKN – PPL sebaik-baiknya.
- e) Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.

- f) Dalam proses evaluasi suatu kegiatan tidak hanya membahas permasalahan yang timbul dalam kegiatan yang terkait saja. Namun perlu juga diberikan suatu solusi atas permasalahan yang terjadi.

3. Bagi Universitas

- a) Pembekalan dari UPPL sebaiknya dilakukan sebelum mahasiswa membuat proposal dan perumusan program KKN-PPL agar mahasiswa mendapatkan bekal yang memadai dalam perumusan program KKN-PPL dan pelaksanaannya. Serta peningkatan kerja sama dan komunikasi yang harmonis antara Universitas dengan pihak sekolah.
- b) Pembekalan kegiatan PPL dan sosialisasi ketentuan yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa dan sekolah hendaknya dikemas lebih baik lagi agar tidak terjadi simpang siur informasi yang menjadikan pihak mahasiswa dan sekolah menjadi kebingungan di tengah-tengah pelaksanaan PPL seperti ketentuan warna seragam, berapa kali mengajar, dsb.
- c) Kunjungan ke sekolah-sekolah mohon untuk lebih diperhatikan agar setiap sekolah benar-benar mendapat kunjungan dari pihak UPPL.
- d) Pihak UPPL sebagai lembaga koordinator KKN-PPL yang menangani secara langsung kegiatan KKN-PPL diharapkan mampu melakukan sosialisasi secara efektif dan terperinci, sehingga program-program dapat berjalan sesuai dengan harapan UPPL dan mahasiswa.
- e) Sebaiknya pelaksanaan kegiatan KKN PPL tidak dijadikan dalam satu waktu, karena sangat tidak efektif dan efisien antara waktu dan tenaga.

DAFTAR PUSTAKA

UPPL. 2013. *Panduan KKN-PPL 2013* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

UPPL. 2013. *Materi Pembekalan KKN-PPL 2013* .Yogyakarta : UPPL Universitas Negeri Yogyakarta

Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. 2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

BUKU AGENDA PELAKSANAAN KEGIATAN (AGENDA GURU)

PPL

Semester : Gasal

Tahun Pelajaran :2014 - 2015

| | |
|-------------|---------------------------|
| NAMA GURU | TRI MURHANJATI SHOLIAH |
| NIM | 10511241006 |
| MATA DIKLAT | PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN |

LAPORAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

| NO | HARI & TANGGAL | KOMPETENSI/ SUB KOMPETENSI TOPIK/SUB TOPIK | URAIAN KEGIATAN | KELAS | JAM KE | EVALUASI | NAMA SISWA YANG TIDAK HADIR | KET |
|----|---|--|--|---|--------------------------|----------|---|-----|
| 1. | 7 Agustus 2014 8 Agustus 2014 11 Agustus 2014 | Daging dan hasil olahnya | Mempelajari materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB1 | 1-3 3-5 2-4 6-8 | | | - |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | |
|----|---|----------------------------|---|---|----------------------------------|--|--|---|
| | | | pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan | | | | | |
| 2. | 14 Agustus 2014 15 Agustus 2014 18 Agustus 2014 | Daging dan hasil olahannya | Mendiskusikan materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB1 | 1-3 3-5 2-4 6-8 | | | - |
| 3. | 21 Agustus 2014 22 Agustus 2014 25 Agustus 2014 | Daging dan hasil olahannya | 1. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah 2. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang dibungkus dengan | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB1 | 1-3 3-5 2-4 6-8 | | | - |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | |
|----|--|----------------------------|--|---|--------------------------|--|--|---|
| | | | daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit 3.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit 4.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar | | | | | |
| 4. | 28 Agustus 2014 29 Agustus 2014 1 september 2014 | Unggas dan hasil olahannya | Diskusi dan presentasi materi tentang pengertian struktur daging, potongan, komposisi, fungsi mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, serta hubungan pengolahan dengan peubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan unggas | X Patiseri X JB 2 X JB 3 X JB1 | 1-3 3-5 2-4 6-8 | | | - |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | |
|---|------------------|----------------------------|--|------------|-----|--|--|--|
| 5 | 4 September 2014 | Unggas dan hasil olahannya | <p>1.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah.</p> <p>2.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah direbus selama 15 menit</p> <p>3.Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam dan sosis ayam.</p> <p>4.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar</p> | X Patiseri | 1-3 | | | |
| | 5 september 2014 | | | | | | | |
| | 8 september 2014 | | | | | | | |
| | | | | X JB 2 | 3-5 | | | |
| | | | | X JB 3 | 2-4 | | | |
| | | | | X JB1 | 6-8 | | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | |
|---|----------------------|--|---|-----------------|------------|--|--|--|
| 6 | 11 September 2014 | Daging dan hasil olahnya Unggas dan hasil olahnya | Ulangan Harian Remidi Pengayaan | X Patiseri | 1-3 | | | |
| | 12 september 2014 | | | X JB 2 | 3-5 | | | |
| | 15 september 2014 | | | X JB 3 X JB1 | 2-4 6-8 | | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU I

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|--------------------|--|---|---|--|
| 1 | Jumat, 4 Juli 2014 | 1. Rapat bersama OSIS perihal program pengecatan lapangan basket 2. Rapat bersama OSIS perihal program MOPD | <ul style="list-style-type: none">• Mahasiswa PPL diterima oleh pihak sekolah.• TIM PPL siap melaksanakan Program Kerja KKN-PPL• Basecamp bersih dan siap ditempati | | |
| 2 | Sabtu, 5 Juli 2014 | 1. Briefing pagi dengan tim. 2. Pengecatan lapangan SMK N 6 Yogyakarta 3. Rapat MOPD dan ROHIS | <ul style="list-style-type: none">• Pembagian tugas.• Garis pada lapangan basket menjadi lebih jelas.• Laporan pelaksanaan harian dan perencanaan harian hari berikutnya. | <ul style="list-style-type: none">• Tidak adanya sarana pencetak garis. | <ul style="list-style-type: none">• Membuat dengan kardus. |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Koordinator

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Mahasiswa

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU II

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|---------------------|---|--|----------|--------|
| 1 | Senin, 7 Juli 2014 | 1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD | <ul style="list-style-type: none">• Rundown acara MOPD | | |
| 2 | Selasa, 8 Juli 2014 | 1. Rapat bersama waka kesiswaan terkait kegiatan MOPD | <ul style="list-style-type: none">• Pematangan rundown acara MOPD beserta pembuatan surat untuk pembicara pekan cerama | | |
| 3 | Kamis, 10 Juli 2014 | 1. Penyebaran surat untuk pembicara (POLRESTA, BNNP, TANTRIB) | <ul style="list-style-type: none">• Surat untuk pembicara telah disampaikan sesuai rencana | | |
| 4 | Jumat, 11 Juli 2014 | 1. Gladi Resik TM MOPD bersama OSIS | <ul style="list-style-type: none">• Pematangan acara MOPD dan pembagian tugas panitia | | |
| 5 | Sabtu, 12 Juli 2014 | 1. TM MOPD | <ul style="list-style-type: none">• Pemberian informasi MOPD dan penugasan acara MOPD kepada siswa baru | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Koordinator

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Mahasiswa

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU III

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|----------------------|---|-------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| 1 | Senin, 14 Juli 2014 | 1. MOPD | • MOPD berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |
| 2 | Selasa, 15 Juli 2014 | 1. MOPD dan Pesantren Kilat kelas X | • Berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |
| 3 | Rabu, 16 Juli 2014 | 1. MOPD | • Berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |
| 4 | Kamis, 17 Juli 2014 | 1. Kamis Pahing, Pengenalan busana gagrak jogja , dan bazar | • Berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |
| 5 | Jumat, 18 Juli 2014 | 1. Pekan ceramah dan lomba keagamaan | • Berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | |
|---|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| 6 | Sabtu, 19 Juli 2014 | 1. Pekan ceramah dan lomba keagamaan | • Berjalan dengan lancar | Kurangnya koordinasi | Memperbaiki cara komunikasi tiap sie |
|---|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------------|

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU IV

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|-----------------------|---|--|---|--|
| 1 | Rabu, 6 Agustus 2014 | 1. Syawalan bersama keluarga besar SMK N 6 Yogyakarta 2. Konsultasi dengan guru pembimbing | <ul style="list-style-type: none">• Syawalan berjalan dengan lancar• Konsultasi dapat berjalan | | |
| 2 | Kamis, 7 Agustus 2014 | 1. Mengajar kelas X Patiseri 2. Kerja bakti memindahkan ruang perpustakaan | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar dapat berjalan dengan lancar• Kerja bakti dapat berjalan dengan lancar | <ul style="list-style-type: none">• Kelas yang kurang siap untuk ditempati belajar mengajar | |
| 3 | Jumat, 8 Agustus 2014 | 1. Mengajar kelas X JB 2 | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar dapat berjalan dengan lancar | | <ul style="list-style-type: none">• Memperketat pengawasan |
| 4 | Sabtu, 9 Agustus 2014 | 1. Piket pagi 2. Rapat Koordinasi | <ul style="list-style-type: none">• Piket pagi dapat berjalan dengan lancar• Rapat berjalan dengan lancar | <ul style="list-style-type: none">• Banyak siswa yang melanggar aturan | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Koordinator

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Mahasiswa

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU V

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|-------------------------|--|---|--------------------------------|--|
| 1 | Senin, 11 Agustus 2014 | 1. Mengajar kelas X Jasa Boga 3 2. Mengajar kelas X Jasa Boga 1 3. Bimbingan pembuatan RPP 4. Piket siang | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar berjalan dengan lancar• Piket berjalan dengan baik | | |
| 2 | Selasa, 12 Agustus 2014 | 1. Koreksi post test 1 | <ul style="list-style-type: none">• Data koreksi siswa kelas Patiseri, X JB 1, X JB 2, X JB 3 | | |
| 3 | Rabu, 13 Agustus 2014 | 1. Konsultasi RPP | <ul style="list-style-type: none">• Konsultasi RPP berjalan dengan lancar | | |
| 4 | Kamis, 14 Agustus 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar Berjalan dengan lancar• Guru pembimbing memberi masukan | Siswa masih susah dikondisikan | Menambah cara agar dapat menguasai kelas dengan baik |
| 5 | Jumat, 15 Agustus 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X JB 2 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar berjalan dengan lancar• Guru pembimbing memberi masukan | | Menambah cara agar dapat menguasai kelas dengan baik |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | |
|---|---------------------------|---------------|--|--------------------------------------|--|
| 6 | Sabtu, 16 Agustus 2014 | 1. Piket pagi | <ul style="list-style-type: none">Berjalan dengan lancar | Siswa masih susah dikondisikan | |
|---|---------------------------|---------------|--|--------------------------------------|--|

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

MINGGU VI

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|-------------------------|--|---|----------|--------|
| 1 | Senin, 18 Agustus 2014 | 1. mengajar X Jasa Boga 3 2. mengajar X Jasa Boga 1 3. Bimbingan pembuatan RPP | <ul style="list-style-type: none">• Mengajar berjalan dengan lancar• RPP direvisi oleh guru pembimbing | | |
| 2 | Selasa, 19 Agustus 2014 | 1. Membuat RPP | <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan RPP berjalan dengan baik | | |
| 3 | Rabu, 20 Agustus 2014 | 1. Koreksi post test 2 | <ul style="list-style-type: none">• Koreksi berjalan dengan lancar | | |
| 4 | Kamis, 21 Agustus 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• Berjalan dengan lancar | | |
| 5 | Jumat, 22 Agustus 2014 | 1. Mengajar X Jasa Boga 2 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• berjalan dengan baik | | |
| 6 | Sabtu, 23 Agustus 2014 | 1. piket pagi | <ul style="list-style-type: none">• Berjalan dengan lancar | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Koordinator

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Mahasiswa

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik
KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING : Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU VII

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|-------------------------|--|---|----------|--------|
| 1 | Senin, 25 Agustus 2014 | 1. Praktek mengajar X Jasa Boga 3 2. Praktek mengajar X Jasa Boga 1 3. Bimbingan pembuatan RPP 4. Piket siang | <ul style="list-style-type: none">• Pendampingan berjalan dengan lancar• RPP direvisi oleh guru pembimbing | | |
| 2 | Selasa, 26 Agustus 2014 | 1. Pembuatan RPP | <ul style="list-style-type: none">• Piket berjalan dengan baik | | |
| 3 | Rabu, 27 Agustus 2014 | 1. Koreksi post test 1 tentang unggas | <ul style="list-style-type: none">• Pendampingan berjalan dengan lancar | | |
| 4 | Kamis, 28 Agustus 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• Berjalan dengan lancar | | |
| 5 | Jumat, 29 Agustus 2014 | 1. Praktek mengajar kelas X Jasa Boga 2 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">• Berjalan dengan baik | | |
| 6 | Sabtu, 30 Agustus 2014 | 1. Piket pagi | <ul style="list-style-type: none">• Berjalan dengan lancar | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING :Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU VIII

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|--------------------------|--|---|----------|--------|
| 1 | Senin, 1 September 2014 | 1. mengajar X Jasa Boga 3 2. mengajar X Jasa Boga 1 3. Bimbingan pembuatan RPP 4. Piket siang | <ul style="list-style-type: none">Praktik mengajar berjalan dengan lancarRPP direvisi oleh guru pembimbing | | |
| 2 | Selasa, 2 September 2014 | 1. Pembuatan RPP | <ul style="list-style-type: none">Berjalan dengan baik | | |
| 3 | Rabu, 3 September 2014 | 1. Koreksi post test unggas | <ul style="list-style-type: none">berjalan dengan lancar | | |
| 4 | Kamis, 4 September 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi | <ul style="list-style-type: none">Berjalan dengan lancar | | |
| 5 | Jumat, 5 September 2014 | 1. Praktek mengajar kelas X Jasa Boga 2 | <ul style="list-style-type: none">Piket berjalan dengan baikAkreditasi berjalan dengan baik | | |
| 6 | Sabtu, 6 | 1. Piket pagi | <ul style="list-style-type: none">Berjalan dengan lancar | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



| | | | | | |
|--|----------------|--|--|--|--|
| | September 2014 | | | | |
|--|----------------|--|--|--|--|

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING :Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU IX

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|--------------------------|--|--|----------|--------|
| 1 | Senin, 8 September 2014 | 1. Mengajar X Jasa Boga 3 2. Mengajar X Jasa Boga 1 | • Praktek berjalan dengan lancar | | |
| 2 | Selasa, 9 September 2014 | 1. Koreksi post test 2. Pembuatan RPP | • berjalan dengan baik | | |
| 3 | Rabu, 10 September 2014 | 1. Konsultasi RPP | • berjalan dengan lancer • Masukan dari guru pembimbing | | |
| 4 | Kamis, 11 September 2014 | 1. Praktik mengajar kelas X Patiseri 2. Evaluasi 3. Penyusunan laporan PPL 4. Koreksi hasil ulangan siswa | • Berjalan dengan lancar | | |
| 5 | Jumat, 12 | 1. Praktek mengajar kelas X Jasa Boga 2 | • Praktik berjalan dengan baik | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------------------------------|--|--|
| | September 2014 | 2. Penyusunan laporan PPL 3. Koreksi hasil ulangan siswa | • Akreditasi berjalan dengan baik | | |
| 6 | Sabtu, 13 September 2014 | 1. Piket pagi 2. Penyusunan laporan PPL | • Berjalan dengan lancar | | |

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

NAMA MAHASISWA : Tri murhanjati sholihah

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 6 Yogyakarta ANGKATAN : 2011

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : Jl. Kenari No 4 Yogyakarta FAKULTAS : Teknik

KOORDINATOR KKN-PPL : Dr. Siti Hamidah, M.Pd JURUSAN : PTBB

GURU PEMBIMBING :Luki Pris Undarni, S.Pd

MINGGU X

| NO | Hari/Tanggal | Materi Kegiatan | Hasil | Hambatan | Solusi |
|----|------------------------------|--|--|----------|--------|
| 1 | Senin, 15 September 2014 | 1. mengajar X Jasa Boga 3 2. Mengajar X Jasa Boga 1 | • Praktik mengajar berjalan dengan lancar | | |
| 2 | Selasa, 16 September 2014 | 1. Koreksi ulangan harian 2. Pengerjaan laporan PPL | • Berjalan dengan baik | | |
| 3 | Rabu, 17 September 2014 | 1. Penarikan PPL SMK N 6 Yogyakarta | • Penarikan berlangsung dengan lancar | | |

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Mengetahui

Guru Pembimbing

Koordinator

Mahasiswa

Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP. 19640805 198703 2 007

Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

Tri murhanjati sholihah
NIM 11511241006



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

JOBSHEET PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Satuan Pendidikan | : | SMK N 6 YOGYAKARTA |
| Program StudiKeahlian | : | Tata Boga |
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X /Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Daging dan Hasil Olahnya |
| AlokasiWaktu | : | 1 pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | <div>1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya</div> <div>2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya</div> <div>3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata</div> <div>4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.</div> |
| Kompetensi Dasar | : | <div>1.1 Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div>Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan</div> <div>1.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</div> <div>1.3 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan</div> |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|-----------|---|---|
| | | tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja |
| Indikator | : | Setelah belajar materi ini siswa dapat : 1. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah 2. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi yang direndam dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 meit 3. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit 4. Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar |

2. Alat dan Bahan

| Alat | Bahan |
|---|--|
| 1) Panci 2) Kompor 3) Sendok 4) Garpu 5) Pisau 6) Piring | 7) Daging sapi 8) Daging kambing 9) Daging babi 10)Daun pepaya 11)Buah nanas |

2 Petunjuk K3

- Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
- Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
- Patuhi tata tertib

3 Langkah kerja

- Melakukan persiapan dasar (Mise en place): persiapan pribadi, persiapan bahan dan persiapan alat.
- Melakukan proses pengamatan



1) Semua kelompok melakukan proses pengamatan pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah pada aroma, tekstur dan warna.

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : A



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

- 2) Semua kelompok (perwakilan) melakukan proses pengamatan pada daging sapi, daging kambing yang direbus selama 15 menit pada aroma, tekstur dan warna
 - 3) Kelompok 1-3-5 Melakukan pengamatan pada daging sapi berupa aroma, tekstur dan warna (Di iris setebal 1 cm) yang dibungkus dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit, Dan melakukan pengamatan pada daging sapi yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit.
 - c. Kelompok 2-4-6 melakukan pengamatan pada daging kambing sapi berupa aroma, tekstur dan warna (Di iris setebal 1 cm) yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit dan melakukan pengamatan pada daging kambing yang dibungkus dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit
 - d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja
 - e. Menyimpulkan hasil pengamatan
4. Post test

Metode post test menggunakan metode *mix and match*, *mix and match* adalah suatu metode pembelajaran yang membagi siswa menjadi dua kelompok, kelompok istilah dan kelompok jawaban, siswa diminta mencari pasangan masing masing dengan cepat dan mempresentasikan dikelas.

5. Tugas

Tugas kelompok : (TERLAMPIR)

Tugas Individu : (TERLAMPIR)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No 1)

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Satuan Pendidikan | : | SMK N 6 YOGYAKARTA |
| Program StudiKeahlian | : | Tata Boga |
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X/Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Daging dan Hasil Olahnya |
| Alokasi Waktu | : | 2pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | 5. Menghargaidanmenghayatijajaran agama yang dianutnya |

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|------------------|---|---|
| | | <div>6. Menghargaidanmenghayatiperilakujujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotongroyong), santun, percayadiri, dalamberinteraksisecaraefektifdenganlingkungan sosialdanalamdalamjangkauanpergauland ankeberadaannya</div> <div>7. Memahamipengetahuan (faktual, konseptual, danprosedural) berdasarkan rasa ingintahunyatentangilmupengetahuan, teknologi, seni, budayaterkaitfenomenadankejadiantampakm ata</div> <div>8. Mencoba, mengolah, danmenyajidalamranahkonkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, danmembuat) danranahabstrak (menulis,membaca, menghitung, menggambar, danmengarang) sesuaidengan yang dipelajari di sekolahdansumber lain yang samadalamsudutpandang/teori.</div> |
| Kompetensi Dasar | : | <div>1.4 Mensyukurikaruniatuan yang mahaesamelalui menjagadanmelestarikankeut uhanjiwa, raga manusiasertalingkungansebagaitindakanpeng amalanmenurut agama yang dianutnya</div> <div>Memilikimotivasi internal danmenunjukkan rasa ingintahudalammenemukandanmemahamikar akteristikdanjenisjenisbahanmakanan</div> <div>1.5 Menunjukkanperilakuilmiah (jujur,d isiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalammelakukanpengamatansebagaibagianda risikapilmiah</div> <div>1.6 Menunjukkanperilakucintadamaidantoleransim embangunkerjaamadantanggungjawabdalam mplementasipemilihanbahanmakananuntukpe ngolahanmakananpadasituasikerja</div> |
| Indikator | : | <div>Setelah belajar materi ini siswa dapat :</div> <div>5. Menjelaskan struktur daging jaringan ikat,otot dan lemak</div> <div>6. Menjelaskan potongan dari daging sapi berupa round, sirloin, short loin, flank, rib, brisket, cross cut chuck, chuck dan foreshank</div> <div>7. Menjelaskan potongan kambing berupa leg, short loin, breast, rack, brisket, shoulder dan foreshank.</div> <div>8. Menjelaskan potongan babi berupa bacon, ham,</div> |



Revisi : 01
Revisi : 01



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>rump, center loin, tenderloin, ribs, buston butt, foot, oink, shank end</p> <p>9. Menjelaskan komposisi gizi berupa protein, lemak, air dan abu,</p> <p>10. Menjelaskan fungsi daging sapi, kambing dan babi dalam pembuatan hidangan makanan,</p> <p>11. Menjelaskan mutu dari daging sapi, kambing dan babi,</p> <p>12. menjelaskan proses pembuatan dan pengaruh pengolahandengan perubahan bahan makanan daging sapi, kambing dan babi,</p> <p>13. menjelaskan pengaruh bagian daging dengan teknik bengolahandari daging sapi, kambing, dan babi.</p> |
|--|--|---|

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

- Menjelaskan struktur daging jaringan ikat, otot dan lemak
- Menjelaskan potongan dari daging sapi : round, sirloin, short loin, flank, rib, brisket, cross cut chuck, chuck dan foreshank
- Menjelaskan potongan daging kambing : leg, short loin, breast, rack, brisket, shoulder dan foreshank.
- bacon, ham, rump, center loin, tenderloin, ribs, buston butt, foot, oink, shank end
- Menjelaskan potongan daging babi :
- Menjelaskan komposisi gizi berupa proten, lemak, air dan abu,
- Menjelaskan fungsi daging sapi, kambing dan babi dalam pembuatan hidangan makanan,
- Menjelaskan mutu dari daging sapi, kambing dan babi,
- menjelaskan proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dengan perubahan bahan makanan daging sapi, kambing dan babi,
- menjelaskan pengaruh bagian daging dengan teknik bengolahandari daging sapi, kambing, dan babi.

** Nilai karakter yang dikembangkan:*

Kerja sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemarmembaca,
memilikikeinginanuntuktahu, menunjukkansemangatberprestasi, beranibersaing,
perdulidenganlingkungan, menjagakebersihanlingkungan.



C MATERI PEMBELAJARAN

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



1. Menyebutkan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik bengolahandari daging sapi, kambing, dan babi (TERLAMPIR).

14. Metode/ Model Pembelajaran

Pembelajaran kooperatif menggunakan metode diskusi inquiry dan model pembelajaran berbasis proyek.

Pembelajaran berbasis proyek adalah metode pembelajaran yang melibatkan suatu proyek dalam proses pembelajaran, yang dikerjakan oleh individu/ kelompok yang dilakukan menghasilkan sebuah produk.

15. Kegiatan Pembelajaran

| Kegiatan | DeskripsiKegiatan | Alokasi Waktu |
|----------------------------------|---|---------------|
| Kegiatan PembelajaranKe 1 | | |
| Pendahuluan | <p>1. Siswamenyiapkansecarapsikisdanfisikuntukmengikuti proses pembelajaran dengan arahan guru.</p> <p>2. Siswa dibagi menjadi 5 kelompok.</p> <p>3. Apersepsi : guru memotivasi siswa tentang materi dagingdan hasil olahny. Siswa memperhatikan yang disampaikan guru tentang cakupan materi dan tujuan pembelajaran yang harus dicapai siswa yaitu:</p> <p>a. Menyebutkanbagian bagian dari daging sapi, kambing, dan babi</p> <p>b. Menyebutkan masakan dan hasi olahny dari daging sapi, kambing dan babi</p> <p>c. Mengidentifikasi kandungan gizi dari daging sapi, kambing dan babi</p> <p>d. Mengidentifikasi mutu daging</p> <p>4. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang model pembelajaran, teknik penilaian, dan pembagian kelompok yang dipakai.</p> | 15 menit |
| KegiatanInti | <p>1. Mengamati</p> <p>a. Dengan gambar bagian daging sapi, kambing, babi dan hasil olahny gurumengajaksiswauntukmengamati.</p> <p>b. Siswa mengamati permasalahan yang ada di sekelilingsiswa yang berhubungan dengan mutu daging</p> <p>2. Menanya</p> <p>Mengajukan pertanyaan terkait dengan permasalahan yang ada pada materi tentang :</p> <p>a. struktur daging jaringan ikat,otot dan lemak</p> <p>b. potongan dari daging sapi : round, sirloin, short loin,</p> | 100 menit |





| | | |
|--------------------------|--|-------------|
| | <p>flank, rib, brisket, cross cut chuck, chuck dan foreshank</p> <p>c. potongan daging kambing : leg, short loin, breast, rack, brisket, shoulder dan foreshank.</p> <p>d. Potongan daging babi, bacon, ham, rump, center loin, tenderloin, ribs, buston butt, foot, oink, shank end</p> <p>e. komposisi gizi berupa proten, lemak, air dan abu,</p> <p>f. fungsi daging sapi, kambing dan babi dalam pembuatan hidangan makanan,</p> <p>g. mutu dari daging sapi, kambing dan babi,</p> <p>h. proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dengan perubahan bahan makanan daging sapi, kambing dan babi</p> <p>i. pengaruh bagian daging dengan teknik bengolahandari daging sapi, kambing, dan babi.</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Berdasarkan permasalahan yang ada siswa dalam kelompok belajar dengan bimbingan guru membuat perumusan untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan yang diajukan guru.</p> <p>b. Siswa melaksanakan diskusi kelompok untuk mengumpulkan data yang terkait melalui sumber belajar.</p> <p>c. Siswa mencatat semua temuan dalam diskusi kelompok</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <p>j. Siswa mengolah data hasil temuan, dengan menalar , menghubungkan dan menganalisa yang hasilnya digunakan untuk menjawab pertanyaan</p> <p>k. Siswa menyimpulkan hasil diskusi dalam bentuk laporan dengan dikonsultasikan ke guru</p> <p>5. Mengkomunikasikan</p> <p>a. Siswa membuat laporan hasil diskusi</p> <p>b. Mempresentasikanhasildiskusi dengankelompok yang lain. (guru secara acak menunjuk siswa dalam kelompok dengan hasil temuan terbaik untuk dipresentasikan)</p> | |
| Penutup | <p>1. Guru bersamasiswamenyimpulkanmateri.</p> <p>2. Guru memberikan soal untuk mengetahui kemampuan hasil belajar.</p> <p>3. Guru melakukan refleksi pembelajaran</p> <p>4. Siswadiberitugasdalam kelompok untuk mencari materi tentang struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik bengolahan yang masing masing dibagi menjadi 5 kelompok</p> | 20 menit |
| Kegiatan PembelajaranKe2 | | |
| Pendahuluan | <p>1. Siswa disiapkan gurusecarapsikisdanfisikuntukmengikuti proses pembelajaran.</p> <p>2. Siswa memperhatikan penjelasan guru dalam memberikan apersepsi materi sebagai tindak lanjut dari pertemuan pertama.</p> <p>3. Siswa mempersiapkan tugas yang sudah diberikan oleh guru.</p> <p>4. Siswa memperhatikan penjelasan guru dalam menyampaikan jalannya diskusi dan presentasi sesuai dengan tugas yang diberikan minggu lalu</p> <p>5. Siswa memperhatikan penjelasan guru dalam menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan diskusi,</p> | 15 menit |



| | | |
|--------------|--|--------------|
| KegiatanInti | <p>1. Mengamati :</p> <p>a. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca ulang materi diskusi.</p> <p>b. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ditemui selama mencari materi diskusi.</p> <p>2. Menanya</p> <p>Setelah siswa memahami kembali materi yang akan didiskusikan guru mengajukan pertanyaan pada kelompok yang mencari tentang materi tentang struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian daging dengan teknik pengolahan</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Melalui kegiatan diskusi siswa mengumpulkan hasil temuan sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.</p> <p>b. Hasil temuan dicatat dan didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru.</p> <p>4. Mengasosiasi :</p> <p>a. Hasil temuan selama melakukan diskusi dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahan</p> <p>b. Menyimpulkan hasil diskusidengan pantauan guru.</p> <p>5. Mengkomunikasikan :</p> <p>a. Membuatlaporan hasil diskusi dan hasil praktik.</p> <p>b. Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain.</p> | 100 menit |
| Penutup | <p>1. Guru memberikan latihan soal untuk menguatkan pemahaman materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar.</p> <p>2. Bersama siswa menyimpulkansecara singkat tentang tentang materi dan membimbing siswa untuk merangkumnya dalam bentuk laporan.</p> <p>3. Guru memberikan reward pada kelompok dengan hasil terbaik</p> <p>4. Guru melakukan refleksi pembelajaran.</p> <p>5. Siswa diberi tugas dalam kelompok untuk membuat proposal praktik pada pertemuan yang akan datang(mutu daging sapi, kambing dan babi)</p> | 20menit |

16. Alat/Media/SumberPembelajaran

- 1. AlatPembelajaran : gambar bagian bagian dagingsapi, babi dan kambing
- 2. Media : papan flanel, Modul
- 3. Sumberbelajar :
 - a. Gambar bagian bagian daging sapi, kambing dan babi
 - b. BukuPengetahuan bahan makanan :
 - 1) Tata Boga
 - 2) Restoran 1, prihastuti ekawati ningsih, 2013
 - 3) Tata Laksana Makanan, Sri Maryati, 2000
 - 4) Meat cook book, des mines 1974
 - 5) Pengetahuan barang makanan, W.J. Corputty, 1977





F. PenilaianHasilBelajar

1. Teknik Penilaian:

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Keterangan |
|----|--------------------|-----------------------------------|--|
| 1) | Penilaian Sikap | Observasi perilaku siswa saat KBM | Menggunakan lembar pengamatan sikap |
| 2) | Pengetahuan | Test tulis | Menggunakan lembar soal |
| 3) | Ketrampilan | Penilaian kinerja | Menggunakan cek list lembar pengamatan kinerja |

2. Instrumen penilaian

Instrumen penilaian ke dua diskusi dan presentasi 2 :

Aspek : kerja sama

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|--|
| 1 | Terlibat aktif dalam kelompok | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Melakukan tugas sesuai pembagian | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Membantu siswa lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Rela berkorban untuk siswa lain | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : tanggung jawab

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|--|
| 1 | Melaksanakan tugas individu dengan baik | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Mengembalikan peralatan yang dipinjam | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : kreativitas

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|--|
| 1 | Dapat menyatakan pendapat dengan jelas | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Dapat menemukan ide baru | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---|---|--|
| | yang belum disebutkan guru | nampak pada siswa |
| 3 | Menyukai materi pelajaran | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengenali masalah yang perlu diselesaikan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 5 | Mrmpunyai rasa seni dalam memecahkan masalah | |
| 6 | Berani mengambil resiko untuk menemukan hal baru | |
| 7 | Mencoba berulang ulang untuk menemukan ide yang terbentuk | |

Aspek : kejujuran

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|--|
| 1 | Tidak menyontek dalam mengerjakan ulangan harian | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Tidak menyalin pekerjaan siswa lain dalam mengerjakan tugas | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Melaporkan hasil temuan apa adanya | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengakui kesalahan dan kekurangan yang dimiliki | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Perhitungan Nilai Sikap :

| Skor | Kualifikasi | Cara perhitungan : |
|-----------|-------------|------------------------------|
| 1,00-1,66 | Kurang | NA = <u>Jumlah Skor</u> 4 |
| 1,67-2,66 | Cukup | |
| 2,67-3,66 | Baik | |
| 3,67-4,00 | Sangat baik | |

Yogyakarta, 15 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

FestianaRatnasari, S.Pd

Tri Murhanjati S

NIP.19770822 201001 2 006

NIM. 11511241006

Mengetahui,

KepalaSekolah

Dra.Darwestri

NIP : 19580731 198703 2 002



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Direksi . . .



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 2)

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Satuan Pendidikan | : | SMK N 6 YOGYAKARTA |
| Program StudiKeahlian | : | Tata Boga |
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X /Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Daging dan Hasil Olahny |
| AlokasiWaktu | : | 1 pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | <div>9. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya</div> <div>10. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya</div> <div>11. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata</div> <div>12. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.</div> |
| Kompetensi Dasar | : | <div>1.7 Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div>Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan</div> <div>1.8 Menunjukkan perilaku mulia (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari</div> |





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|-----------|---|---|
| | | sikap ilmiah 1.9 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja |
| Indikator | : | Setelah belajar materi ini siswa dapat : 17.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah 18.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang dibungkus dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit 19.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi dan kambing yang direndam dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit 20.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar |

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

- a. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi, daging kambing dan daging babi mentah
- b. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi yang dibungkus dengan daun pepaya selama 30 menit dan direbus selama 15 menit
- c. Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada daging sapi yang dibungkus dengan buah nanas selama 10 menit dan direbus selama 15 menit
- d. Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar

** Nilai karakter yang dikembangkan:*

Kerja sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemar membaca, memiliki keinginan untuk tahu, menunjukkan semangat berprestasi, berani bersaing, peduli dengan lingkungan, menjaga kebersihan lingkungan.



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



C. MATERI PEMBELAJARAN

Jobsheet siswa Pengetahuan Bahan Makanan

D. Metode/ Model Pembelajaran

Pembelajaran kooperatif menggunakan metode diskusi inquiry dan model pembelajaran berbasis proyek.

Pembelajaran berbasis proyek adalah metode pembelajaran yang melibatkan suatu proyek dalam proses pembelajaran, yang dikerjakan oleh individu/ kelompok yang dilakukan menghasilkan sebuah produk.

Metode post test menggunakan metode mix and match, mix and match adalah suatu metode pembelajaran yang membagi siswa menjadi dua kelompok, kelompok istilah dan kelompok jawaban, siswa diminta mencari pasangan masing masing dengan cepat dan mempresentasikan dikelas

E. Kegiatan Pembelajaran

| Kegiatan Pembelajaran Ke 3 | | |
|----------------------------|---|--------------|
| Pendahuluan | <div>1. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran.</div> <div>2. Guru memberikan apersepsi materi sebagai tindak lanjut dari pertemuan ke dua.</div> <div>3. Guru menyampaikan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan praktik pengamatan sensoris daging dan hasil olahannya.</div> <div>4. Guru menyampaikan sistem penilaian diujikan</div> <div>5. Guru menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan praktik sesuai dengan proposal yang dibuat.</div> | 15 menit |
| KegiatanInti | <div>1. Mengamati :</div> <div>a. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca ulang rencana kerja praktek yang telah disusun.</div> <div>b. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ada dalam kehidupan sehari-hari, yang berkaitan dengan materi yang akan dipraktekkan.</div> <div>c. Siswa kelompok 1-3-5 mengamati daging sapi yang dibungkus dengan daun pepaya</div> <div>d. Siswa kelompok 2-4-6 mengamati daging kambing yang diremdam dengan buah nanas</div> <div>2. Menanya</div> <div>Setelah siswa memahami kembali materi yang akan dipraktekkan guru mengajukan pertanyaan pada kelompok dan individu tentang persiapan praktik meliputi :</div> <div>a. Persiapan diri</div> <div>b. Persiapan alat dan bahan</div> <div>c. Teknik / metode yang digunakan</div> <div>d. Proses pengamatan</div> <div>e. Kriteria yang diharapkan</div> <div>f. Penyebab kegagalan</div> <div>3. Mengumpulkan Data</div> <div>a. Melalui kegiatan praktik siswa mengumpulkan hasil temuan</div> | 100 menit |

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

UKAS
ACCREDITED

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---------|---|-------------|
| | <p>sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.</p> <p>b. Hasil temuan dicatat dalam bentuk laporan praktek yang sebelumnya didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru.</p> <p>4. Mengasosiasi :</p> <p>a. Hasil temuan selama melakukan praktik dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahan</p> <p>b. Menyimpulkan hasil temuan didengan pantauan guru.</p> <p>5. Mengkomunikasikan :</p> <p>a. Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik.</p> <p>b. Mempresentasikan hasildiskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain.</p> | |
| Penutup | <p>1. Guru memberikan <i>post test</i> dengan metode <i>mix and match</i> untuk menguatkan pemahaman materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar</p> <p>Metode <i>mix and match</i> adalah metode menjodohkan, siswa dibagi menjadi dua kelompok yaitu kelompok istilah dan kelompok jawaban selanjutnya siswa mencari pasangan masing-masing dan membacakan keras, siswa dan guru menilai apakah benar atau salah.</p> <p>2. Bersama siswa menyimpulkan secara singkat tentang tentang materi dan membimbing siswa untuk merangkumnya dalam bentuk laporan.</p> <p>3. Guru melakukan refleksi pembelajaran.</p> <p>4. Guru memberikan tugas pada siswa untuk mencari bahan untuk materi pertemuan minggu depan yaitu :</p> <p>a. Mencari materi tentang unggas dan hasil olahnya</p> <p>b. Membuat proposal praktek</p> | 20 menit |

F. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- Alat : kompor, panci, teflon, talenan, piring, pisau , sendok, garpu,
- Bahan : daging sapi, daging babi, daging kambing, smoke beef, bakso, dan sosis sapi
- Media : papan tulis
- Sumber belajar :
 - Buku Pengetahuan bahan makanan :
 - Tata Boga
 - Restoran 1, prihastuti ekawati ningsih, 2013
 - Tata Laksana Makanan, Sri Maryati, 2000
 - Meat cook book, des mines 1974
 - Pengetahuan barang makanan, W.J. Corputty, 1977



1. Teknik Penilaian:

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Keterangan |
|----|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1) | Penilaian Sikap | Observasi perilaku siswa saat KBM | Menggunakan lembar pengamatan sikap |
| 2) | Pengetahuan | Game mix and match | Menggunakan undian lembar soal |

3. Instrumen penilaian

Instrumen penilaian sikap :

Aspek : kerja sama

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|---|
| 1 | Terlibat aktif dalam kelompok | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Melakukan tugas sesuai pembagian | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Membantu siswa lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Rela berkorban untuk siswa lain | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : tanggung jawab

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|---|
| 1 | Melaksanakan tugas individu dengan baik | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Mengembalikan peralatan yang dipinjam | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : kreativitas

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|---|
| 1 | Dapat menyatakan pendapat dengan jelas | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Dapat menemukan ide baru | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---|---|--|
| | yang belum disebutkan guru | nampak pada siswa |
| 3 | Menyukai materi pelajaran | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengenali masalah yang perlu diselesaikan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 5 | Mempunyai rasa seni dalam memecahkan masalah | |
| 6 | Berani mengambil resiko untuk menemukan hal baru | |
| 7 | Mencoba berulang ulang untuk menemukan ide yang terbentuk | |

Aspek : kejujuran

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|---|
| 1 | Tidak menyontek dalam mengerjakan ulangan harian | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Tidak menyalin pekerjaan siswa lain dalam mengerjakan tugas | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Melaporkan hasil temuan apa adanya | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengakui kesalahan dan kekurangan yang dimiliki | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Perhitungan Nilai Sikap :

| Skor | Kualifikasi | Cara perhitungan : |
|-----------|-------------|--|
| 1,00-1,66 | Kurang | NA = <u>Jumlah Skor</u> 4 |
| 1,67-2,66 | Cukup | |
| 2,67-3,66 | Baik | |
| 3,67-4,00 | Sangat baik | |

Instrumen penilaian pengetahuan :

Post test menggunakan metode mix and match

| Nilai | Indikator |
|-------|---|
| 10 | Siswa mampu mencari pasangan dan mempresentasikan didepan |
| 5 | Siswa tidak mampu mencari pasangannya |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Soal :

| | |
|--|-------------------------------|
| Di asinkan, diawetkan, dikalengkan, diasap | Cara pengawetan daging |
| Pigmen utama daging dan konsentrasinya akan mempengaruhi intensitas warna merah daging | Mioglobin |
| Oink, buston butt, spare ribs adalah bagian bagian dari | Daging babi |
| Foreshank, rack,breast adalah bagian bagian dari daging | Daging kambing |
| Brisket, plate, shank, flank ribs | Daging sapi |
| Daging yang ,asih menempel pada rangka | Karkas |
| Sumber protein, mineral dan sumber vitamin B Dan Zat Besi | Kandungan Gizi daging |
| Jaringan otot, jaringan ikat, jariingan lemak | Komponen utama daging |
| Tulang, jaringan pembuluh darah, jaringan syaraf | Komponen tambahan pada daging |
| Butiran lemak putih yang terlihat oleh mata yang tersebar pada jaringan otot daging | marbling |
| Disimpan di lemari es dan dikemas, dipisahkan antara lemak dan daging, | Penyimpanan daging |
| Bau daging segar, warna merah, darah masih menetes | Daging segar |
| Pengolahan daging dengan cara memanaskan pada kayu yang sudah menjadi arang | Pengasapan |
| Bagian dari daging sapi yang tidak mengandung lemak dan biasanya digunakan untuk memasak rendang, semur, empal | Paha Belakang |
| Istilah tenderloin | Has dalam |
| Istilah sirloin | Has luar |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 18 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Festiana Ratnasari, S.Pd

Tri Murhanjati S

NIP.19770822 201001 2 006

NIM. 11511241006

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Dra. Darwestri

NIP : 19580731 198703 2 002



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Direksi : A



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No 3)

| | | |
|-----------------------|---|---|
| Satuan Pendidikan | : | SMK N 6 YOGYAKARTA |
| Program StudiKeahlian | : | Tata Boga |
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X /Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Unggas dan Hasil Olahnya |
| AlokasiWaktu | : | 3 pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | 13. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya 14. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya 15. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata 16. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori. |
| Kompetensi Dasar | : | 1.10 Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan 1.11 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 1.12 Menunjukkan perilaku cinta damai dan |



Nomer Dok : CM-7.1 KUR-01-01
Revisi : A



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|-----------|---|---|
| | | toleransi membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja |
| Indikator | : | Setelah belajar materi ini siswa dapat : e. Menjelaskan struktur unggas f. Menjelaskan potongan dari unggas g. Menjelaskan komposisi gizi berupa protein, lemak, air dan abu. h. Menjelaskan fungsi unggas dalam pembuatan hidangan makanan i. Menjelaskan mutu dari beberapa contoh unggas j. menjelaskan proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dengan perubahan bahan makanan dari unggas k. menjelaskan pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan dari unggas. |

G. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

1. Menjelaskan struktur unggas
2. Menjelaskan potongan dari unggas
3. Menjelaskan komposisi gizi berupa protein, lemak, air dan abu.
4. Menjelaskan fungsi unggasi dalam pembuatan hidangan makanan.
5. Menjelaskan mutu dari beberapa contoh unggas
6. menjelaskan proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dengan perubahan bahan makanan dari unggas
7. menjelaskan pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan dari unggas.

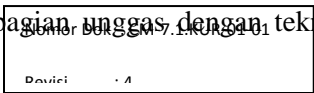
* Nilai karakter yang dikembangkan:

Kerja sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemar membaca, memiliki keinginan untuk tahu, menunjukkan semangat berprestasi, berani bersaing, peduli dengan lingkungan, menjaga kebersihan lingkungan.

C MATERI PEMBELAJARAN

2. Menyebutkan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan dari unggas.

(TERLAMPIR DI MODUL).





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

8. Metode/ Model Pembelajaran

Pembelajaran kooperatif menggunakan metode diskusi acak, siswa dibagi menjadi 5 kelompok dengan bahasan materi yang berbeda, kemudian presentasi dan yang wajib memberi pertanyaan adalah siswa yang mendapat undian pertanyaan untuk kelompok yang sedang presentasi.

9. Kegiatan Pembelajaran

| Kegiatan Pembelajaran Ke 1 | | |
|----------------------------|--|--------------|
| Pendahuluan | 6. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran. 7. Guru memberikan apersepsi materi sebagai motivasi pertemuan ke empat dengan tes berupa pertanyaan tentang pemahaman materi tentang unggas 8. Guru menyampaikan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan diskusi 9. Guru menyampaikan sistem penilaian diujikan selama diskusi. 10. Guru menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan sesuai dengan proposal yang dibuat. | 15 menit |
| KegiatanInti | 6. Mengamati : c. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca ulang materi diskusi. d. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ditemui selama mencari materi diskusi. 7. Menanya Setelah siswa memahami kembali materi yang akan didiskusikan guru mengajukan pertanyaan pada kelompok yang mencari tentang materi tentang struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian dengan teknik pengolahan 8. Mengumpulkan Data c. Melalui kegiatan diskusi siswa mengumpulkan hasil temuan sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan. d. Hasil temuan dicatat dan didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru. 9. Mengasosiasi : c. Hasil temuan selama melakukan diskusi dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahan d. Menyimpulkan hasil diskusidengan pantauan guru. 10. Mengkomunikasikan : c. Membuatlaporan hasil diskusi dan hasil praktik. d. Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain. e. Siswa bertanya dan mampu menjawab pertanyaan dengan benar dan dengan baik | 100 menit |
| Penutup | 6. Guru memberikan latihan soal untuk menguatkan pemahaman materi yang digunakan untuk mengukur hasil belajar. 7. Bersama siswa menyimpulkansecara singkat tentang tentang materi dan membimbing siswa untuk merangkumnya dalam bentuk laporan. 8. Guru melakukan refleksi pembelajaran. 9. Siswa diberi tugas dalam kelompok untuk membuat proposal praktik pada pertemuan yang akan datang(mutu unggas dan olahannya) | 20 menit |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01



10. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- 8. Alat Pembelajaran : LCD proyektor
- 9. Media : papan tulis Modul
- 10. Sumber belajar :
 - d. Buku Pengetahuan bahan makanan :
 - 1) Tata Boga
 - 2) Restoran 1, prihastuti ekawati ningsih, 2013
 - 3) Tata Laksana Makanan, Sri Maryati, 2000
 - 4) Meat cook book, des mines 1974
 - 5) Pengetahuan barang makanan, W.J. Corputty, 1977

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian:

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Keterangan |
|----|--------------------|-----------------------------------|--|
| 1) | Penilaian Sikap | Observasi perilaku siswa saat KBM | Menggunakan lembar pengamatan sikap |
| 2) | Pengetahuan | Test tulis | Menggunakan lembar soal |
| 3) | Ketrampilan | Penilaian kinerja | Menggunakan cek list lembar pengamatan kinerja |

6. Prosedur penilaian :

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|---|--|---|
| 1) | Sikap <ul style="list-style-type: none">a. Mensyukuri Karunia Tuhan Yang maha Esa karena dapat mempelajari membuat minuman non alkohol sebagai pengembangan ketrampilan pelayanan makan dan minumb. Menunjukkan motivasi ingin tahu dalam pelajaran melayani makan dan minumc. Mempunyai perilaku (jujur, disiplin dan tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, dan tekun) dalam mengikuti pembelajaran | Observasi, memberikan pertanyaan langsung dan menilai laporan individu | Selama KBM dan diakhir pembelajaran |
| 2) | Pengetahuan <ul style="list-style-type: none">1. Menyebutkan struktur, potongan, komposisi, fungsi, mutu, proses pembuatan dan pengaruh pengolahan, dengan perubahan bahan makanan, pengaruh bagian unggas dengan teknik pengolahan dari unggas | Menggunakan lembar soal tertulis | Dilakukan diawal dan diakhir pembelajaran |





| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Waktu Penilaian |
|----|--|--|--|
| | a. Menyebutkan masakan dan hasil olahnya dari unggas b. Mengidentifikasi kandungan gizi dari unggas c. Mengidentifikasi mutu unggas | | |
| 3) | Ketrampilan a. Mampu membuat proposal praktek b. Mampu menerapkan langkah-langkah praktek sesuai dengan proposal praktek c. Mampu menerapkan hasil praktek mutu unggas. | Penilaian kinerja melalui lembar pengamatan berupa daftar cek lis dengan skala rentang | Dilakukan pada saat praktik/ penyelesaian tugas baik individu/ kelompok juga pada saat diskusi |

7. Instrumen penilaian ke dua diskusi dan presentasi :

Aspek : kerja sama

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|---|
| 1 | Terlibat aktif dalam kelompok | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Melakukan tugas sesuai pembagian | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Membantu siswa lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Rela berkorban untuk siswa lain | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : tanggung jawab

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|---|
| 1 | Melaksanakan tugas individu dengan baik | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Menerima resiko dari tindakan yang dilakukan | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Mengembalikan peralatan yang dipinjam | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : kreativitas



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---------------------------|---|
| 1 | Dapat menyatakan pendapat | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---|---|--|
| | dengan jelas | konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Dapat menemukan ide baru yang belum disebutkan guru | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Menyukai materi pelajaran | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengenali masalah yang perlu diselesaikan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 5 | Mempunyai rasa seni dalam memecahkan masalah | |
| 6 | Berani mengambil resiko untuk menemukan hal baru | |
| 7 | Mencoba berulang ulang untuk menemukan ide yang terbentuk | |

Aspek : kejujuran

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|---|
| 1 | Tidak menyontek dalam mengerjakan ulangan harian | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 2 | Tidak menyalin pekerjaan siswa lain dalam mengerjakan tugas | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Melaporkan hasil temuan apa adanya | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengakui kesalahan dan kekurangan yang dimiliki | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Perhitungan Nilai Sikap :


| Skor | Kualifikasi | Cara perhitungan : |
|-----------|-------------|-------------------------------------|
| 1,00-1,66 | Kurang | NA = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{4}$ |
| 1,67-2,66 | Cukup | |
| 2,67-3,66 | Baik | |
| 3,67-4,00 | Sangat baik | |

8. Soal Post Test

Post test untuk materi unggas dan hasil olahnya dengan metode menjodohkan

Dimana siswa diberi lembar soal dan diminta untuk menjodohkan, berikut adalah soal post test (TERLAMPIR)

Perhitungan nilai :

| | | | |
|---|----------------|-------------------------------|------------------------------|
|  | Skor dikurangi | Cara perhitungan | Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01 |
| Penilaian salah satu | | 1-10 sesuai dengan skor benar | |



Yogyakarta, 23 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL


Festiana Ratnasari, S.Pd
NIP.19770822 201001 2 006

Tri Murhanjati S
NIM. 11511241006

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Dra.Darwestri
NIP : 19580731 198703 2 002

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No 4)

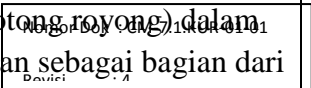
| | | | |
|---|---|--------------------|------------------------------|
| <div>Satuan Pendidikan</div> <div></div> <div>Program Studi Keahlian</div> | : | SMK N 6 YOGYAKARTA | Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01 |
| | : | Tata Boga | Direksi : A |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---------------------|---|--|
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X /Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Unggas dan Hasil Olahnya |
| AlokasiWaktu | : | 1 pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | <div>17. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya</div> <div>18. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya</div> <div>19. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata</div> <div>20. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.</div> |
| Kompetensi Dasar | : | <div>1.13 Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div>Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan</div> <div>1.14 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</div> |





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|-----------|---|---|
| | | 1.15 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja |
| Indikator | : | Setelah belajar materi ini siswa dapat : 21.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah. 22.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah direbus selama 15 menit 23.Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam dan sosis ayam. 24.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar |

H. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pelajaran siswa diharapkan mampu :

- Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah.
- Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah direbus selama 15 menit
- Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam dan sosis ayam.
- Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar

* Nilai karakter yang dikembangkan:

Kerja sama, tanggung jawab, jujur, kreatif, gemar membaca, memiliki keinginan untuk tahu, menunjukkan semangat berprestasi, berani bersaing, peduli dengan lingkungan, menjaga kebersihan lingkungan.

I. MATERI PEMBELAJARAN



Jobsheet siswa Pengetahuan Bahan Makanan

tentang unggas dan hasil olahannya

| |
|------------------------------|
| Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01 |
| Revisi : A |

J. Metode/ Model Pembelajaran



Pembelajaran kooperatif menggunakan metode diskusi discovery, dimana siswa dapat menemukan hal baru dan masalah baru yang dapat didiskusikan

Metode post test menggunakan metode essay, siswa diminta menyimpulkan hasil pengamatan. Dan tidak boleh sama satu sama lain.

K. Kegiatan Pembelajaran

| Kegiatan Pembelajaran Ke 3 | | |
|----------------------------|--|--------------|
| Pendahuluan | <div>11. Guru menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran.</div> <div>12. Guru memberikan apersepsi materi sebagai tindak lanjut dari pertemuan ke dua.</div> <div>13. Guru menyampaikan standar operasional prosedur dalam pelaksanaan praktik pengamatan sensoris unggas dan hasil olahny.</div> <div>14. Guru menyampaikan sistem penilaian diujikan</div> <div>15. Guru menilai kesiapan siswa dalam melaksanakan praktik sesuai dengan proposal yang dibuat.</div> | 15 menit |
| KegiatanInti | <div>6. Mengamati :</div> <div>e. Siswa mengawali pelajaran dengan membaca ulang rencana kerja praktek yang telah disusun.</div> <div>f. Guru memberikan motivasi bertanya pada siswa yang berkaitan dengan masalah yang ada dalam kehidupan sehari-hari, yang berkaitan dengan materi yang akan dipraktekkan.</div> <div>g. Kelompok 1 mengamati warna, aroma dan tekstur ayam broiler bagian dada mentah dan yang direbus selama 15 menit</div> <div>h. Kelompok 2 mengamati warna, aroma dan tekstur ayam kampung bagian dada mentah dan yang direbus selama 15 menit</div> <div>i. Kelompok 3 mengamati warna, aroma dan tekstur burung puyuh (1 ekor) mentah dan yang direbus selama 15 menit</div> <div>j. Kelompok 4 mengamati warna, aroma dan tekstur bebek bagian dada mentah dan yang direbus selama 15 menit</div> <div>k. Kelompok 5 mengamati uji sensoris dan uji kesukaan, nugget ayam yang ujikan / dicicipi siswa sebanyak 24 siswa dikelas. Pengambilan sample dilakukan dengan mencicipi nugget yang dirahasiakan namanya diganti dengan nugget 1,2 dan 3. Yang mengetahui nama dari nugget ayam hanya kelompok 5.</div> <div>l. Kelompok 6 mengamati uji sensoris dan uji kesukaan, sosis ayam yang ujikan / dicicipi siswa sebanyak 24 siswa dikelas. Pengambilan sample dilakukan dengan mencicipi sosis yang dirahasiakan namanya diganti dengan sosis 1,2 dan 3. Yang mengetahui nama dari sosis ayam hanya kelompok 6.</div> <div>7. Menanya</div> | 100 menit |



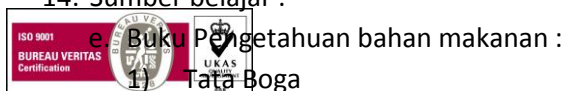
PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---------|---|-------------|
| | <p>Setelah siswa memahami kembali materi yang akan dipraktekkan guru mengajukan pertanyaan pada kelompok dan individu tentang persiapan praktik meliputi :</p> <ol style="list-style-type: none">Persiapan diriPersiapan alat dan bahanTeknik / metode yang digunakanProses pengamatanKriteria yang diharapkan <p>8. Mengumpulkan Data</p> <ol style="list-style-type: none">Melalui kegiatan praktik siswa mengumpulkan hasil temuan sebagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan.Hasil temuan dicatat dalam bentuk laporan praktek yang sebelumnya didiskusikan dalam kelompok dan di konsultasikan ke guru. <p>9. Mengasosiasi :</p> <ol style="list-style-type: none">Hasil temuan selama melakukan praktik dicatat, dihubungkan, dianalisa apakah hasil sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan kemudian dilaporkan untuk menjawab permasalahanMenyimpulkan hasil temuan didengan pantauan guru. <p>10. Mengkomunikasikan :</p> <ol style="list-style-type: none">Membuat laporan hasil diskusi dan hasil praktik.Mempresentasikan hasildiskusi dan hasil praktik dihadapan kelompok lain. | |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none">Guru memberikan <i>post test</i> dengan metode essay untuk menguatkan pemahaman siswa menerima materi pelajaran tentang unggas dan hasil olahnya.Bersama siswa menyimpulkan secara singkat tentang tentang materi dan membimbing siswa untuk merangkumnya dalam bentuk laporan.Guru melakukan refleksi pembelajaran.Guru memberikan tugas pada siswa untuk mencari bahan untuk materi pertemuan minggu depan yaitu :<ol style="list-style-type: none">Mencari materi tentang ikan dan hasil olahnyaMembuat proposal praktek | 20 menit |

L. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- Alat : kompor, panci, teflon, talenan, piring, pisau , sendok, garpu,
- Bahan :
- Media : papan tulis
- Sumber belajar :



- Restoran 1, prihastuti ekawati ningsih, 2013
- Tata Laksana Makanan, Sri Maryati, 2000

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



- 4) Meat cook book, des mines 1974
- 5) Pengetahuan barang makanan, W.J. Corputty, 1977

F. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian:

| No | Aspek yang dinilai | Teknik Penilaian | Keterangan |
|----|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1) | Penilaian Sikap | Observasi perilaku siswa saat KBM | Menggunakan lembar pengamatan sikap |
| 2) | Pengetahuan | Essay | Menggunakan lembar soal |

4. Instrumen penilaian

Instrumen penilaian sikap :

Aspek : kerja sama

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|--|--|
| 1 | Terlibat aktif dalam kelompok | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Melakukan tugas sesuai pembagian | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Membantu siswa lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Rela berkorban untuk siswa lain | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : tanggung jawab

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|--|
| 1 | Melaksanakan tugas individu dengan baik | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Menerima resiko dari tindakan | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|---|--|--|
| | yang dilakukan | nampak pada siswa |
| 3 | Mengembalikan peralatan yang dipinjam | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |

Aspek : kreativitas

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|--|
| 1 | Dapat menyatakan pendapat dengan jelas | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Dapat menemukan ide baru yang belum disebutkan guru | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Menyukai materi pelajaran | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengenali masalah yang perlu diselesaikan | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 5 | Mrmpunyai rasa seni dalam memecahkan masalah | |
| 6 | Berani mengambil resiko untuk menemukan hal baru | |
| 7 | Mencoba berulang ulang untuk menemukan ide yang terbentuk | |

Aspek : kejujuran

| No | Indikator kerjasama | Penilaian kerjasama |
|----|---|--|
| 1 | Tidak menyontek dalam mengerjakan ulangan harian | Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisiten nampak pada siswa |
| 2 | Tidak menyalin pekerjaan siswa lain dalam mengerjakan tugas | Skor 2 jika 2 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 3 | Melaporkan hasil temuan apa adanya | Skor 3 jika 3 indikator yang konsisten nampak pada siswa |
| 4 | Mengakui kesalahan dan kekurangan yang dimiliki | Skor 4 jika 4 indikator yang konsisten nampak pada siswa |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : A

Perhitungan Nilai Sikap :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| Skor | Kualifikasi | Cara perhitungan : |
|-----------|-------------|------------------------------|
| 1,00-1,66 | Kurang | NA = <u>Jumlah Skor</u> 4 |
| 1,67-2,66 | Cukup | |
| 2,67-3,66 | Baik | |
| 3,67-4,00 | Sangat baik | |

Instrumen penilaian pengetahuan :

Soal : buatlah kesimpulan dari masing masing hasil pengamatan tentang unggas dan hasil olahannya, masing masing siswa mempunyai kesimpulan dan gaya bahasa yang berbeda beda

| No | Indikator | Range skor | Nilai |
|----|---|------------|-------|
| 1. | Siswa memberikan penjelasan secara runtut dan benar sesuai dengan hasil pengamatan | 96-87 | A |
| 2 | Siswa memberikan penjelasan kurang runtut tetapi benar sesuai dengan hasil pengamatan | 86-77 | B |
| 3 | Siswa memberikan penjelasan kesimpulan kurang lengkap | 76-67 | C |
| 4 | Siswa memberikan penjelasan tidak runtut dan tidak lengkap | 66-57 | D |
| 5 | Siswa tidak memberikan penjelasan | 56-0 | E |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

Yogyakarta, 28 Agustus 2014

Guru Mata Pelajaran

Mahasiswa PPL

Festiana Ratnasari, S.Pd

Tri Murhanjati S

NIP.19770822 201001 2 006

NIM. 11511241006

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Dra. Darwestri

NIP : 19580731 198703 2 002



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Direksi . . .



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

JOBSHEET PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Satuan Pendidikan | : | SMK N 6 YOGYAKARTA |
| Program StudiKeahlian | : | Tata Boga |
| Kompetensi Keahlian | : | JasaBoga |
| Kelas / Semester | : | X /Ganjil |
| Mata Pelajaran | : | Pengetahuan Bahan Makanan |
| Tema / Topik | : | Daging dan Hasil Olahny |
| AlokasiWaktu | : | 1 pertemuan 3 Jam X@45 menit |
| Kompetensi Inti | : | <div>21. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya</div> <div>22. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya</div> <div>23. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata</div> <div>24. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.</div> |
| Kompetensi Dasar | : | <div>1.16 Mensyukuri karunia tuhan yang maha esa melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya</div> <div>Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis jenis bahan makanan</div> <div>1.17 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam</div> |



Nomor Dokumen : GM-7.1-KL-01-01



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | |
|-----------|---|---|
| | | melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah |
| | | 1.18 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja |
| Indikator | : | Setelah belajar materi ini siswa dapat : 25.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah. 26.Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler, ayam kampung, bebek, dan burung puyuh mentah direbus selama 15 menit 27.Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam dan sosis ayam. 28.Menyimpulkan hasil praktek dengan baik dan benar |





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

2. Alat dan Bahan

| Alat | Bahan |
|-----------|------------------------------------|
| 1) Panci | 7) Daging Ayam broiler |
| 2) Kompor | 8) Daging ayam kampung |
| 3) Sendok | 9) Daging burung puyuh |
| 4) Garpu | 10) Daging bebek |
| 5) Pisau | 11) Nugget hemato, champ, bellfood |
| 6) Piring | 12) Sosis champ, vida, bellfood |
| | 13) Borang uji kesukaan |

4 Petunjuk K3

- d. Gunakan pakaian dan perlengkapan kerja
- e. Pakai sepatu hak rendah dan tidak licin
- f. Patuhi tata tertib

5 Langkah kerja

- f. Melakukan persiapan dasar (Mise en place): persiapan pribadi, persiapan bahan dan persiapan alat.
- g. Melakukan proses pengamatan
 - a. Kelompok 1 Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, berupa daging ayam broiler mentah dan direbus selama 15 menit
 - b. Kelompok 2 Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas ayam kampung mentah dan direbus selama 15 menit
 - c. Kelompok 3 Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas, bebek mentah dan direbus selama 15 menit
 - d. Kelompok 4 Mempraktekkan pengamatan sensoris berupa tekstur, aroma dan warna pada Unggas burung puyuh mentah dan direbus selama 15 menit
 - e. Kelompok 5 Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa nugget ayam. Panelis sebanyak 24 siswa, masing masing kelompok mewakilkan 4 panelis
 - f. Kelompok 5 Mempraktekkan pengamatan sensoris dan uji kesukaan berupa tekstur, aroma dan warna pada olahan unggas berupa sosis





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

ayam. Panelis sebanyak 24 siswa, masing masing kelompok mewakili
4 panelis.

g. Membersihkan peralatan dan tempat kerja

h. Menyimpulkan hasil pengamatan

6. Post test

Metode post test menggunakan metode *essay* dengan menyimpulkan hasil praktek



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN
DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, Kode Pos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

WEBSITE : www.smkn6yogjakab.go.id EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI KOMPETENSI SISWA

Mata Pelajaran : PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN Kelas :
Kompetensi Keahlian : Wali Kelas :
Tahun Pelajaran/Semester : KKM Mata Pelajaran :

| No | NAMA SISWA | NILAI KOMPETENSI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------------------------|--------------------------|----|---|----|---|---|--------------------------|---|---|----|---|---|--------------------|---|---|------------------|--------------|--------------|-----------------|--|--------------------|--|
| | | DAGING DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | UNGGAS DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | Daging dan Unggas | | | | | | SK /KD | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | N | | | NP | | | N | | | NP | | | Nilai pengayaan | | | POST TEST DAGING | | | POSTTEST UNGGAS | | NILAI RATA RATA | |
| | | K | P | A | K | P | A | K | P | A | K | P | A | K | P | A | POSTEST 1 | POSTEST 2 | POSTEST 1 | POSTEST 2 | | | |
| 1 | AFIIFAH SYADZAA AFFANTI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 90 | | 3 | | | | - | | | 84 | 100 | 90 | 81 | | | |



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01
Revisi : 1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------------|----|----|---|----|--|--|----|--|---|--|--|--|----|--|--|----|-----|----|----|--|
| 2 | AFRA FATIMAH | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 40 | | 3 | | | | - | | | 85 | 100 | 80 | 81 | |
| 3 | AGISTA PUPUT KURNIAWATI | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 50 | | 4 | | | | - | | | 86 | 100 | 70 | 83 | |
| 4 | AGUSTINA ASRI INDRASWATI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 40 | | 3 | | | | - | | | 84 | 100 | 90 | 83 | |
| 5 | ALIEF RIZKY GITA PARWESTRI | 80 | 85 | 4 | - | | | 60 | | 4 | | | | 85 | | | 85 | 100 | 60 | 84 | |
| 6 | ANGGITA SELI FEBRIOLA | 50 | 86 | 4 | 78 | | | 70 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 70 | 84 | |
| 7 | ANGGITAWATI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 70 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 80 | 84 | |
| 8 | ANNISA SALWA DARMAWAN | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 70 | 83 | |
| 9 | ANNISA TRI MULYANI | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 80 | 85 | |
| 10 | ARDWINA NOVENBRILIANA WIGAVANI P | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 40 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 60 | 84 | |
| 11 | DESTI NOVANA ERA KRISHAYATI | 60 | 86 | 3 | 78 | | | 60 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 70 | 83 | |
| 12 | DINA FATIMAH | 80 | 86 | 4 | - | | | 60 | | 4 | | | | 86 | | | 85 | 100 | 70 | 83 | |
| 13 | EVILIA DWI ANGGRAINI | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 30 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 80 | 84 | |
| 14 | HERLINA ADHA | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 50 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 60 | 83 | |
| 15 | HUBBA SHOBA HAKQI | 80 | 85 | 4 | - | | | 60 | | 4 | | | | 86 | | | 85 | 100 | 70 | 85 | |
| 16 | JEPI RAHAYU | 50 | 86 | 3 | 78 | | | 50 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 80 | 82 | |
| 17 | MARIA JESICA EKA DEWI P | 90 | 85 | 4 | - | | | 80 | | 4 | | | | 85 | | | 86 | 100 | 70 | 84 | |
| 18 | MARIANA DEWI ARUM SARI | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 50 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 70 | 85 | |
| 19 | MELISA AGUSTIN | 80 | 85 | 4 | - | | | 40 | | 3 | | | | 85 | | | 85 | 100 | 60 | 82 | |
| 20 | MUHAMAD ARIEF FARIZKI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 50 | | 3 | | | | - | | | 85 | 100 | 90 | 83 | |
| 21 | NADIA PUSPITA CANDRA | 40 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 80 | 81 | |
| 22 | NOVI OCTAVIANI | 80 | 86 | 3 | - | | | 60 | | 4 | | | | 86 | | | 85 | 100 | 70 | 81 | |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------------|----|----|---|----|--|--|----|----|---|--|--|--|----|--|--|----|-----|----|----|--|
| 23 | NOVIA SHINTAMURTI H | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | | 3 | | | | - | | | 85 | 100 | 50 | 82 | |
| 24 | NURUL FITRIANA | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 30 | | 4 | | | | - | | | 86 | 100 | 80 | 82 | |
| 25 | RAHMA APRILIANA MAHARANI | 90 | 85 | 3 | - | | | 90 | | 3 | | | | 85 | | | 85 | 100 | 80 | 82 | |
| 26 | ROSITA TIFANI SETYANIGRUM | 40 | 86 | 4 | 78 | | | 50 | | 3 | | | | - | | | 85 | 100 | 70 | 84 | |
| 27 | SAPTIYA NURFIANTI | 50 | 86 | 4 | 78 | | | 50 | | 3 | | | | - | | | 86 | 100 | 80 | 83 | |
| 28 | SREI MAHMUDAH | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 50 | | 4 | | | | - | | | 85 | 100 | 90 | 84 | |
| 29 | TARASARI DANISWARA | 80 | 86 | 4 | - | | | 30 | | 4 | | | | 86 | | | 85 | 100 | 70 | 84 | |
| 30 | VERAWATI AGUSTIN | 90 | 85 | 4 | - | | | 50 | | 3 | | | | 86 | | | 86 | 100 | 80 | 83 | |
| 31 | VERNADHA ELLANI PUTRI | 80 | 85 | 3 | - | | | 40 | 85 | 4 | | | | 85 | | | 86 | 100 | 80 | 84 | |
| 32 | WULAN AGISTA PUTRI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | 86 | 4 | | | | - | | | 86 | 100 | 70 | 85 | |

NK : Nilai Kompetensi (SK/KD) **N : Nilai Ulangan** Yogyakarta,

1 Untuk Normatif, Adaptif = Nilai Rata-rata sebelum perbaikan

2 Untuk Produktif = Nilai Terendah NSK **NP : Nilai Ulangan** Guru Mata Pelajaran

NSK : Nilai Sub Kompetensi/ Kompetensi setelah perbaikan

K : Kognitif / Pengetahuan / Teori

P : Psikomotorik / Praktik

A : Sikap / Sikap Budi Pekerti



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Desain : A

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

NIP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6
Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI KOMPETENSI SISWA

Mata Pelajaran : Kelas :
Kompetensi Keahlian : Wali Kelas :
Tahun Pelajaran/Semester : KKM Mata Pelajaran :

| No | NAMA SISWA | NILAI KOMPETENSI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|----------------------------|--------------------------|----|---|----|---|---|--------------------------|----|---|------|---|---|------------|-----------------------|-----------|-----------------------|---------------|-----------------|--|--|
| | | DAGING DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | UNGGAS DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | SK / KD | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | DAGING DAN HASIL OLAH | | UNGGAS DAN HASIL OLAH | | PENGAYAAN | | |
| | | N | | | NP | | | N | | | NP | | | | | | | | | | |
| | | K | P | A | K | P | A | K | P | A | K | P | A | POSTTEST 1 | POSTEST 2 | POSTEST 1 | POSTTEST 2 | KD 1 DAN KD 2 | RATA RATA NILAI | | |
| 1 | ABRAHAM PALMER | 60 | 86 | 3 | 78 | | | 60 | 85 | 3 | - 78 | | | 85 | 100 | 70 | 83 | - | | | |
| 2 | ALBERTHA RAMBU MOKI BABANG | 80 | 86 | 4 | - | | | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 83 | - | | | |
| 3 | ALEXANDER ARYOBIMO | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 80 | 86 | 4 | - | | | 86 | 100 | 60 | 83 | - | | | |
| 4 | AMALIA FIRDAHDAYATUN | 40 | 85 | 3 | 78 | | | 90 | 85 | 4 | - | | | 85 | 100 | 80 | 82 | - | | | |
| 5 | AMARRIZQI NINGTYAS | 80 | 85 | 3 | - | | | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 85 | 100 | 70 | 84 | - | | | |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------------|-----|----|---|----|--|---------------|-----|----|---|----|--|--|----|-----|----|----|----|--|
| 6 | AMBROSIA DESTIARA TYAS NUGRAHENI | 80 | 86 | 4 | - | | | 90 | 86 | 4 | - | | | 85 | 100 | 90 | 83 | 85 | |
| 7 | ANIM BERLIAN | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 100 | 85 | 4 | | | | 86 | 100 | 70 | 84 | - | |
| 8 | ANITA BELLA | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 80 | 84 | - | |
| 9 | APRILIA KARTIKA YASTITI | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 84 | 100 | 70 | 83 | - | |
| 10 | AYU NOVENDA SARI | 60 | 86 | 3 | 78 | | | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 84 | 100 | 80 | 83 | - | |
| 11 | CHRISTINA FIRDA OKTAVIANI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 84 | 100 | 70 | 84 | | |
| 12 | CICILIA EVELYN PUTRANTI | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 80 | 85 | | |
| 13 | CLAUDIA WINDA YUNISDARISWATI | 60 | 86 | 3 | 78 | | | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 70 | 84 | | |
| 14 | DEWI RAHMAWATI | - | 85 | 3 | - | | | - | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 80 | 83 | | |
| 15 | DWI ANGGRAENI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 80 | 84 | | |
| 16 | FATIAH NUR APRILIANI | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 80 | 86 | 4 | - | | | 85 | 100 | 80 | 84 | | |
| 17 | FRANCISCUS KRISMONO WIBOWO | | 85 | 3 | | | | | 85 | 4 | | | | 85 | 100 | 70 | 85 | | |
| 18 | GEDE FANI ARTHA SUTEJA ADNYANA | 80 | 85 | 3 | - | | | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 85 | | |
| 19 | JIHAN NUR TSABITA | 100 | 85 | 4 | - | | | 90 | 85 | 3 | - | | | 85 | 100 | 80 | 84 | 85 | |
| 20 | MAHARANI DYAH SUSILOWATI | 80 | 85 | 4 | - | | | 80 | 85 | 4 | - | | | 86 | 100 | 80 | 84 | 85 | |
| 21 | NOVA PUSPITA SARI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 80 | 86 | 4 | - | | | 86 | 100 | 80 | 84 | | |
| 22 | NOVERIA LOESTY AF TAMELLANI | 80 | 86 | 3 | - | | | 80 | 86 | 4 | - | | | 85 | 100 | 80 | 85 | | |
| 23 | ODISCA BUDHYARAMA PUTRA | 80 | 85 | 3 | - | | | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 70 | 85 | 85 | |
| 24 | OKTAVIA KLARISA PUTRI | 80 | 85 | 4 | - | | Nomor Dok : C | 90 | 85 | 4 | - | | | 86 | 100 | 70 | 84 | 85 | |
| 25 | RADEN TIMOTIUS ARKA VIEIRA DO AMARAL | 70 | 85 | 4 | 78 | | Dewi | 80 | 85 | 3 | - | | | 85 | 100 | 70 | 84 | | |
| 26 | REINARDO BISATYA | 80 | 85 | 3 | - | | | 90 | 86 | 4 | - | | | 85 | 100 | 70 | 84 | 85 | |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | PRASETYAHADI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------|-----|----|---|----|--|--|----|----|---|----|--|--|----|-----|----|----|----|
| 27 | SAFIRA FAJARIANA | 70 | 85 | 4 | 78 | | | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 80 | 84 | |
| 28 | SATRIA DIANTAMA MANDUAPESSY | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 80 | 83 | |
| 29 | SILVIA AYU ANDRIANA | 90 | 85 | 3 | - | | | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 84 | |
| 30 | SIWI SULTHANAH MITAYANI | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 84 | |
| 31 | VIRA DEWI ANDRIANI | 90 | 85 | 4 | - | | | 90 | | 3 | - | | | 86 | 100 | 80 | 83 | 85 |
| 32 | YOLANDA IKA PRADITA | 100 | 86 | 4 | - | | | 80 | | 4 | - | | | 86 | 100 | 80 | 83 | 85 |

NK : Nilai Kompetensi (SK/KD)

1 Untuk Normatif, Adaptif = Nilai Rata-rata

2 Untuk Produktif = Nilai Terendah NSK

**NSK : Nilai Sub Kompetensi/
Kompetensi**

K : Kognitif / Pengetahuan / Teori

P : Psikomotorik / Praktik

A : Afektif / Sikap Budi Pekerti

N : Nilai Ulangan Harian
sebelum perbaikan

NP : Nilai Ulangan Harian
setelah perbaikan

Yogyakarta,

Guru Mata Pelajaran

NIP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp/Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

DAFTAR NILAI KOMPETENSI SISWA

Mata Pelajaran : Kelas :
Kompetensi Keahlian : Wali Kelas :
Tahun Pelajaran/Semester : KKM Mata Pelajaran :

| No | NAMA SISWA | NILAI KOMPETENSI | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|----|----|----|---|---|-------------------------|----|----|----|---|---|--------------------------|-----------|-----------|------------|---------------------------|-----------|--|
| | | DAGING DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | UNGAS DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | DAGING DAN HASIL OLAHNYA | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | N | | | NP | | | N | | | NP | | | | | | | | RATA RATA | |
| | | K | P | A | K | P | A | K | P | A | K | P | A | POSTEST 1 | POSTEST 2 | POSTEST 3 | POSTTEST 4 | PENGAYAN ULANGAN HARIAN 1 | | |
| 1 | AGUSTINA DEWI KURNIASARI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 30 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 50 | 80 | 82 | | | |
| 2 | ANGGA RIKI DWISAPUTRI | 80 | 85 | 3 | - | | | 50 | 84 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 83 | | | |
| <div><div>ISO 9001</div><div>BUREAU VERITAS</div><div>Certificate</div><div>17181</div><div>1335</div><div>888</div></div> <div>ANGGITA KRISDIYANTI</div> | | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 90 | 84 | 4 | - | | | 86 | 100 | 60 | 84 | | | |
| | | | 90 | 85 | 4 | - | | | 90 | 85 | 3 | - | | | 85 | 100 | 70 | 83 | 85 | |
| | | | 90 | 86 | 3 | - | | | 90 | 86 | 3 | - | | | 85 | 100 | 80 | 84 | 85 | |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091

Fax (0274) 512251, 546091

WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------------|----|----|---|----|--|--|----|----|---|----|--|--|----|-----|----|----|----|--|
| 6 | AURALIA REMIRZA IVANANDA | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 85 | 100 | 50 | 85 | | |
| 7 | AURIA NUURU HUSNA | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 30 | 86 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 60 | 83 | | |
| 8 | DANI FATMA WATI | 70 | 85 | 4 | 78 | | | 80 | 84 | 4 | - | | | 85 | 100 | 50 | 82 | | |
| 9 | DESSY ANJASARI TANJUNG | 60 | 86 | 4 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 84 | | |
| 10 | DIKA RAMADHANI | 60 | 86 | 3 | 78 | | | 50 | 86 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 80 | 83 | | |
| 11 | DIMAS SETIAWAN HARAHAP | 90 | 85 | 3 | - | | | 80 | 86 | 3 | - | | | 85 | 100 | 90 | 84 | 85 | |
| 12 | DRAJAT TIDAR HADI SAPUTRA | 80 | 85 | 3 | - | | | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 50 | 83 | | |
| 13 | ELINDA FEBRIANI | 80 | 85 | 3 | - | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 82 | 85 | |
| 14 | EMA ZULFIANI | 90 | 85 | 4 | - | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 60 | 81 | 85 | |
| 15 | ENGGAR DWI PRATIWI | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 80 | 85 | 4 | - | | | 85 | 100 | 70 | 84 | | |
| 16 | HERLITA RIZCKY MISDAENTA P | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 80 | 84 | | |
| 17 | INEZ SETYAWATI | 70 | 85 | 3 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 50 | 60 | 83 | | |
| 18 | LATIFAH NUR SULISTYANI | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 80 | 82 | | |
| 19 | MAISAROH | 90 | 85 | 3 | - | | | 90 | 85 | 3 | - | | | 85 | 100 | 70 | 85 | 85 | |
| 20 | MAYRANI NUR PRIHANINGSIH | 80 | 85 | 3 | - | | | 90 | 85 | 4 | - | | | 86 | 100 | 60 | 84 | 85 | |
| 21 | MELYNDA RIZQI NURCAHYA KURNIAWATI | 80 | 86 | 3 | - | | | 80 | 86 | 3 | - | | | 85 | 100 | 80 | 83 | 86 | |
| 22 | MUHAMMAD SALVATORESKEY GEITSHA | 70 | 86 | 3 | 78 | | | 60 | 85 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 82 | | |
| 23 | NABILA ABIGAIL SAVIERE R | 80 | 85 | 3 | - | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 84 | 85 | |
| 24 | NAHNU KARIMAH | 50 | 86 | 4 | 78 | | | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 85 | 100 | 80 | 83 | | |
| 25 | NURMALITA SARI | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 84 | | |
| 26 | RATIH OKTALINA | 80 | 85 | 3 | - | | | 40 | 85 | 3 | 78 | | | 86 | 100 | 70 | 83 | | |



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------|----|----|---|----|--|--|----|----|---|----|--|--|----|-----|----|----|----|--|
| 27 | RISMA TRI RAMADHANI | 70 | 86 | 4 | 78 | | | 50 | 85 | 4 | 78 | | | 86 | 100 | 80 | 82 | | |
| 28 | SITI CHOTIJAH | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 50 | 85 | 3 | 78 | | | 85 | 100 | 70 | 84 | | |
| 29 | TRI HANDAYANI | 50 | 86 | 4 | 78 | | | 80 | 86 | 3 | - | | | 86 | 50 | 80 | 84 | | |
| 30 | WAHYU NUGROHO | 90 | 85 | 3 | - | | | 90 | 86 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 83 | 85 | |
| 31 | YULIANA SAFITRI | 60 | 85 | 3 | 78 | | | 80 | 85 | 3 | - | | | 86 | 100 | 70 | 82 | | |
| 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

NK : Nilai Kompetensi (SK/KD)

- 1 Untuk Normatif, Adaptif = Nilai Rata-rata
- 2 Untuk Produktif = Nilai Terendah NSK

NSK : Nilai Sub Kompetensi/ Kompetensi

K : Kognitif / Pengetahuan / Teori
P : Psikomotorik / Praktik
A : Afektif / Sikap Budi Pekerti

N : Nilai Ulangan Harian
sebelum perbaikan
NP : Nilai Ulangan Harian
setelah perbaikan

Yogyakarta,
.....

Guru Mata
Pelajaran

NIP



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1

| |
|--------------------|
| FO1 |
| Kelompok Mahasiswa |

Nama Mahasiswa : Tri Murhanjati S
NIM : 11511241006
FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend.Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dr. Siti Hamidah, M.Pd
NIP : 19530820 197903 2 001

[illegible]

Mahasiswa,

Tri Murhanjati Sholihah
NIM: 11511241032



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6

JL. Kenari No. 4 Yogyakarta, KodePos : 55166 Telp. (0274) 512251, 546091
Fax (0274) 512251, 546091
WEBSITE : www.smkn6jogja.sch.id, EMAIL : smkn6yk@yahoo.co.id



Nomor Dok : CM-7.1.KUR-01-01

Revisi : 1